

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
Montag 10.02.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Mousse au Chocolat (X)	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1,A,G,I,J) Mousse au Chocolat (X)	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) Mousse au Chocolat (X) EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln (1,A,G,I,J) Mousse au Chocolat (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1,G) Mousse au Chocolat (X)	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G,L) Mousse au Chocolat (X)	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Dienstag 11.02.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Karamelpudding (X)	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) Karamelpudding (X)	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) Karamelpudding (X) EW 2,3 F 1,9 KH 5,3 KJ 207 BE 0,4	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) Karamelpudding (X)	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,G,I) Karamelpudding (X)	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (2,3,4,D,G,L) Karamelpudding (X) + 0,70€	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Mittwoch 12.02.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X) EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree (7,A,C,G,I) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,G) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pichel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,4,7,A,I,J) Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Donnerstag 13.02.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Pudding „Mokka-Karamel“ (X)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Pudding „Mokka-Karamel“ (X)	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Pudding „Mokka-Karamel“ (X) EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops (2,8,C,D,G,I,J) Pudding „Mokka-Karamel“ (X)	Möhrengemüse mit Butter, Ahorn-Sirup und Petersilie, dazu Kräuterpüree und gemischter Salat (G) Pudding „Mokka-Karamel“ (X)	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) Pudding „Mokka-Karamel“ (X) + 0,90€	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Freitag 14.02.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X)	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,C,F,G,I,J,L) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X) EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet , natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree (G) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X)	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X)	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) Waldmeisterpudding mit Vanillesoße (X)	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Samstag 15.02.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) Vanillepudding mit Sahne (X)	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Vanillepudding mit Sahne (X)	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X) EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch , dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X)	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X)	Schollenfilet, natur gebraten , mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Vanillepudding mit Sahne (X) + 0,70€	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages
Sonntag 16.02.	Rahmgulasch (vom Schwein) , dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) Joghurt „Mango“ (X)	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) Joghurt „Mango“ (X)	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Joghurt „Mango“ (X) EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei , dazu leckere Bratkartoffeln (C,G,I) Joghurt „Mango“ (X)	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) Joghurt „Mango“ (X)	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,2,8,A,G,I,J) Joghurt „Mango“ (X) + 0,90€	„Piccata Milanese“ - Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat (1,2,A,C,G,I) Dessert des Tages

Änderungen vorbehalten.

vom Paritätischen Friesland:

- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

Wir bieten Ihnen auch:

- Fahrdienst
- Freiwilligenagentur
- Kontaktstelle für Selbsthilfegruppen
- u.v.m.

**PARITÄT**

Hauptgeschäftsstelle Varel
Zum Jadebusen 12,
26133 Varel-Langendam
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever

Bestell- und Lieferbedingungen

Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf, und zwar:

- für die Lieferung an einem Werktag bis spätestens um 12.00 Uhr vor dem Liefertag
- für das Wochenende bis spätestens am Donnerstag vor dem Wochenende
- an den Liefertagen, sowie an Wochenenden und Feiertagen sind **keine** Ab- und Umbestellungen möglich
- die Heißauslieferung am Wochenende oder Feiertag erfolgt gegen einen Aufpreis von 1,00 €

GLORIA Menü-Bringdienst mit bester Essensqualität, bester Auswahl und zuverlässigster Lieferzeit!

Der Paritätische Wohlfahrtsverband Friesland und der **GLORIA Menü-Bringdienst** sind seit dem 6. Mai 2019 Kooperationspartner, wobei GLORIA die Herstellung und der Paritätische Friesland die Verbringung im Landkreis Friesland und der Stadt Wilhelmshaven veranlasst und organisiert. Die Stiftung Warentest hat im Sommer 2011 sechs Menüdienste getestet, die täglich Mittagessen an Privathaushalte in Berlin liefern. GLORIA Menü-Bringdienst wurde hierbei mit dem Qua-

litätsurteil „gut (2,5)“ ausgezeichnet und am besten bewertet, gemeinsam mit einem weiteren Anbieter. Die anderen vier Menüdienste erhielten lediglich das Qualitätsurteil „befriedigend“. Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl und Vielfalt), die nur bei GLORIA Menü-Bringdienst mit der Note „gut“ beurteilt wurde. Sie sehen: **Der Paritätische Friesland** setzt zum Wohle seiner Kunden nur auf ausgewählte Anbieter, die den qualitativen Vorgaben des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes voll und ganz entsprechen. Sie haben eine gute Wahl getroffen!



Varel, WHV: 04451 9146-0, Annette.Eilers@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

8.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
Montag 17.02.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L) Zitronenmousse (X)	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Spiral-Nudeln und Kürbis „süß-sauer“ (1,A,G,I,J) Zitronenmousse (X)	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) Zitronenmousse (X) EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen, dazu warmer Kartoffelsalat (8,A,D) Zitronenmousse (X)	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) Zitronenmousse (X)	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) Zitronenmousse (X)	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Dienstag 18.02.	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) Erdbeerpudding (X)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) Erdbeerpudding (X)	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,G,I,J) Erdbeerpudding (X) EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln (1,A,G,I,J) Erdbeerpudding (X)	3 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) Erdbeerpudding (X)	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (1,8,A,G,I,J) Erdbeerpudding (X)	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Mittwoch 19.02.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) Joghurt „Bratapfel“ (X)	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,4,7,8,G,I,J) Joghurt „Bratapfel“ (X)	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Joghurt „Bratapfel“ (X) EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) (1,A,G,I,J) Joghurt „Bratapfel“ (X)	Rosenkohl mit Käse-Sahnesoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) Joghurt „Bratapfel“ (X)	Gebratenes Rotbarschfilet, natur, dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat (2,D,G,I,J) Joghurt „Bratapfel“ (X) + 0,70€	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Donnerstag 20.02.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) Bananenpudding (X)	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Bananenpudding (X)	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Bananenpudding (X) EW 4,6 F 1,4 KH 7,2 KJ 255 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Bananenpudding (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) Bananenpudding (X)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Steckrüben-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) Bananenpudding (X) + 0,90€	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Freitag 21.02.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) Grießdessert (X)	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) Grießdessert (X)	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage (G,I) Grießdessert (X) EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I) Grießdessert (X)	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Grießdessert (X)	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree (1,G,I,J) Grießdessert (X)	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Samstag 22.02.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X)	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X)	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X) EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X)	Eierpannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X)	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,D,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Himbeer“ (X) + 0,70€	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages
Sonntag 23.02.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (1,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) Schokoladenpudding mit Sahne (X) EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat (1,2,3,7,8,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,C,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße (1,2,3,A,G,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,90€	Paprikás Csirke - „Paprikahuhn“ - Hähnchenbrust geschmort mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, abgeschmeckt mit saurer Sahne und Knoblauch, dazu Spiralnudeln und gemischter Salat (1,A,F,G) Dessert des Tages



Menükarte
10.02.2020 – 23.02.2020

KW 7/8

Zusatzstoffe:
1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; Dessert mit Farbstoff (Diabetiker mit Süßungsmitteln)

Allergene:
A = Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B = Krebstiere/-erzeugnisse, C = Eier/-erzeugnisse, D = Fisch/-erzeugnisse, E = Erdnüsse/-erzeugnisse, F = Soja/-erzeugnisse, G = Milch/-erzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie/-erzeugnisse, J = Senf/-erzeugnisse, K = Sesamsamen/-erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine/-erzeugnisse, N = Weichtiere/-erzeugnisse; X = siehe Aufdruck – Alle Speisen können Spuren dieser Allergene (außer Lupine, Weichtiere und deren Erzeugnisse) enthalten.

Nährwertangaben = Ca.-Werte/Menü ohne Salat, Dessert



Friesland-TK

Bitte ausfüllen:

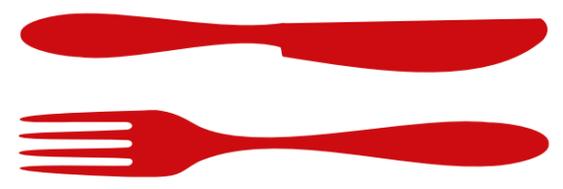
.....
Name

.....
Straße

.....
PLZ/Ort

.....
Telefon

Änderungen vorbehalten.



DER PARITÄTISCHE