

	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 10.08.	Spießbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Wackelpudding (X)	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I) Wackelpudding (X)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Wackelpudding (X) EW 3,1 F 0,5 KH 9,2 KJ 259 BE 0,8	Bunter Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) Wackelpudding (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott (G) Wackelpudding (X)	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten (1,2,A,C,G,I,J) Wackelpudding (X) + 0,70 €	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Dienstag 11.08.	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,G,I,J) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei (1,G,I,J) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X) EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	2 Eierpannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) (A,C,G) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Gemüse-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Reis und Tomatensalat (1,2,A,G,I) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (2,3,8,D,I,L) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X) + 0,70 €	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Mittwoch 12.08.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,L) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	2 kleine Frikadellen „Jäger Art“ mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X) EW 4,3 F 4,0 KH 7,4 KJ 364 BE 0,6	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (2,3,7,A,C,G,I) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) (A,C) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat (1,G,I) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X) + 0,90 €	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Donnerstag 13.08.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J) Vanillepudding (X)	Sommer-Bohnen-Eintopf mit weißen Bohnen, Möhren, Tomaten, Kräutern und 1 Kochwurst (2,3,G,I,J) Vanillepudding (X)	Mageres Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) Vanillepudding (X) EEW 6,5 F 5,9 KH 6,7 KJ 461 BE 0,6	Blumenkohl mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) Vanillepudding (X)	3 Eierpannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) Vanillepudding (X)	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse (3,A,F,G,I) Vanillepudding (X)	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Freitag 14.08.	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,3,A,G,I,J) Rote Grütze mit Sahne (X)	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Rote Grütze mit Sahne (X)	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Rote Grütze mit Sahne (X) EW 4,1 F 4,6 KH 4,1 KJ 344 BE 0,3	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Rote Grütze mit Sahne (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Apfelmus (mit Rosinen) (3,G) Rote Grütze mit Sahne (X)	1/2 Grill-Hähnchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat (3,8,G,L) Rote Grütze mit Sahne (X)	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Samstag 15.08.	Huhnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch (G,I) Panacotta-Pudding (X)	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) Panacotta-Pudding (X)	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln (3,5,G,I,L) Panacotta-Pudding (X) EW 5,9 F 2,4 KH 8,8 KJ 345 BE 0,7	Kleine Frikadelle in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1,G,I) Panacotta-Pudding (X)	Käse-Nudeln Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,3,A,C,G,I) Panacotta-Pudding (X)	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,G,I,L) Panacotta-Pudding (X) + 0,70 €	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages
Sonntag 16.08.	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Gebratene Geflügelleber mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) (1,G,I,J) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	Hähnchenbrustfilet auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree (G,I) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (1,G,I,J) + 0,90 € Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Hähnchenbrust „chinesisch“ mit Möhren, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Pilzen, abgeschmeckt mit Chili, Sojasoße und etwas Knoblauch, dazu Reis (F,G,I) Dessert des Tages

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

Änderungen vorbehalten.



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

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 Qualitätsurteil „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!

	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 17.08.	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse (1,3,G,I,J,L) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	2 gekochte Eier auf buntem Sommergemüse mit Holländischer Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten (A,C,G,I) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Mageres Kasseler mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) Erdbeerpudding mit Sahne (X) EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Bunter Gemüsetopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln (A,C,G,I) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) Erdbeerpudding mit Sahne (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
Dienstag 18.08.	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“ (X)	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlrischen in weißer Soße (1,3,7,G,I,J,L) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“ (X)	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree (1,8,G,I,J) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“ EW 4,2 F 4,8 KH 6,8 KJ 370 BE 0,6	Hähnchenpfanne mit viel Gemüse, dazu Reis (G) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“ (X)	3 Eierpannkuchen dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken (A,C,G) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis (2,3,F,G,I) Joghurt „Pfirisch-Pistazie“ + 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
Mittwoch 19.08.	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,I,J) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Schokoladenpudding mit Sahne (X) EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree (1,G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (8,A,D,G,I,J) Schokoladenpudding 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
Donnerstag 20.08.	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (G,I) Apfelmus-Aprikose (X)	Gebratenes Seefischfilet, natur, dazu Remouladensoße und warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I,J) Apfelmus-Aprikose (X)	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Apfelmus-Aprikose (X) EW 8,0 F 8,0 KH 7,0 KJ 509 BE 0,5	Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) Apfelmus-Aprikose (X)	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus (ohne Steine) (A,C,G) Apfelmus-Aprikose (X)	Paniertes Schweineschnitzel „Fürsterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat (2,A,C,G,I) Apfelmus-Aprikose (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
Freitag 21.08.	Gebratenes Seelachsfilet Gebratenes Seefischfilet, natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Kirsche (X)“	Blumenkohl-Eintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) Fruchtjoghurt „Kirsche (X)“	Hähnchenbrust mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (3,F,G,I,L) Fruchtjoghurt „Kirsche (X)“ EW 5,8 F 1,3 KH 6,0 KJ 264 BE 0,5	Spaghetti „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße (A,I) Fruchtjoghurt „Kirsche (X)“	Grießflammeri imit heißem Aprikosenkompott (A,G) Fruchtjoghurt „Kirsche (X)“	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe (2,3,I) Fruchtjoghurt „Kirsche (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 22.02.	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße vund Kartoffelbrei (1,2,G,I,J) Grießdessert (X)	Kräftiges Gulasch (vom Schwein) dazu Rotkohl und Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Grießdessert (X)	Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) Grießdessert (X) EW 2,1 F 3,2 KH 7,0 KJ 261 BE 0,5	Putenrollbraten in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitz und Kartoffelpüree (G,I) Grießdessert (X)	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Grießdessert (X)	Schollenfilet, natur gebraten mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat (2,3,8,D,G,I,J,L) Grießdessert (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 23.08.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis (G) Zitronenmousse (X)	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel (1,2,3,A,C,G,I) Zitronenmousse (X)	Spießbraten vom Schwein in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,G,I,L) Zitronenmousse (X) EW 9,1 F 3,8 KH 6,0 KJ 387 BE 0,5	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree (1,G,I,J) Zitronenmousse (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott (G,I) Zitronenmousse (X)	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) Zitronenmousse (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



Menükarte

10.08.2020 – 23.08.2020

KW 33/34

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

5 0 J A H R E

ESSEN

AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE