

	Tagesmenü M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 12.10.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Milchreis mit heißen Kirschen	Gebratenes Forellenfilet mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat + € 2,75
Dienstag 13.10.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spiral- Nudeln („Spirellis“)	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Germknödel mit Vanillesauce	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops + € 0,75
Mittwoch 14.10.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensala	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel + € 0,70	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops + € 0,75
Donnerstag 15.10.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler + € 1,25
Freitag 16.10.	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce	Eierpfannkuchen mit Heidelbeeren gefüllt dazu Vanillesauce	Champignons mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler + € 1,25
Samstag 17.10.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis		Milchreis mit roter Grütze	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie + € 1,25
Sonntag 18.10.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fusilli Nudeln (Spiralnudeln) in leckerer Spinat-Käse- Sauce	Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwieb. gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

vom Paritätischen Friesland:

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

**Bestellungen für Essen
auf Rädern**
Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Landkreis Friesland
Stadt Wilhelmshaven
04451 9146-24
Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de



Hauptgeschäftsstelle Varel
Neesallee 5 b,
26316 Varel

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Pflege
- Hauswirtschaft
- Beratung: **04451 9146-21**
- u.v.m.

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 €
 - alle Preise incl. MwSt.

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 M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 19.10.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salzbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis + € 0,70	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwieb. gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75
Dienstag 20.10.	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Spiralnudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	Nudelaufbau mit Hackfleisch und Brokkoli	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 2,75
Mittwoch 21.10.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzig. Djuwetschreis u. pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat + € 0,70	Makkaroni-Nudelaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 2,75
Donnerstag 22.10.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße m. Speckstippe + € 1,95
Freitag 23.10.	Szegediner Gulasch Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat + € 0,70	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Milchreis mit Mandarinen	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mild. Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße m. Speckstippe + € 1,95
Samstag 24.10.	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwieb. + € 1,75
Sonntag 25.10.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseries	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpü. mit Speck u. Zwieb. + € 1,75

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 Sulfit, 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.



6 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



 DER PARITÄTISCHE