24.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Montag 13.06.	**Spießbraten vom Schwein** mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L **Joghurt „Vanille“** X	**2 kleine Frikadellen** auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I **Joghurt „Vanille“** X	**Gefüllte Paprikaschote** (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L **Joghurt „Vanille“** 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 **Joghurt „Vanille“** X	**Süßer Milchreis** mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott G **Joghurt „Vanille“** X	**Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel** (gefüllt mit Frischkäse), dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A,G **Joghurt „Vanille“** X	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Dienstag 14.06.	**2 Kochwürstchen** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,G,I,J **Fruchtcocktail**	**Gefüllte Wirsingroulade** (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei 1,G,I,J **Fruchtcocktail**	**Bunter Gemüseeintopf** mit Rindfleischeinlage G,I **Fruchtcocktail** **EW 3,6 | F 1,5 | KH 4,3 | KJ 195 | BE 0,4**	**2 Eierpfannkuchen** mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinenspalten) A,C,G **Fruchtcocktail**	**Vegetarisches Frikassee** in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L **Fruchtcocktail**	**Gebratenes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,8,C,D,G,I,J **+ € 0,70** **Fruchtcocktail**	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Mittwoch 15.06.	**Möhreneintopf** mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G	**Paniertes Hähnchenschnitzel** mit Geflügelsoße, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,L **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G	**2 kleine Frikadellen „Jäger Art“** m. Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl u. Petersilienkart. 1,3,A,C,G,I,J,L **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G **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 **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G	**4 Kartoffelpuffer** mit Apfelmus (kalt) 3,A,C **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 2,3,C,G,I,L **+ € 5,95** **Vanillepudding mit Schokoladensoße** G	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Donnerstag 16.06.	**2 „Matjesfilets“auf Hausfrauen Art** in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L **Kirschcreme** G	**Nudeleintopf** mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A,C,G,I **Kirschcreme** G	**Mageres Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 2,3,7,G,I **Kirschcreme** G **EW 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 **Kirschcreme** G	**3 Eierpfannkuchen** mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G **Kirschcreme** G	**Gebratene Entenkeule** mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G,I **+ € 0,90** **Kirschcreme** G	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Freitag 17.06.	**Lockerer Hackbraten** mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,G,I,J **Schoko-Mint-Pudding** G	**Gedünstetes Fischfilet (Hoki)** mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L **Schoko-Mint-Pudding** G	**Kräuter-Rührei** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L **Schoko-Mint-Pudding** G **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 **Schoko-Mint-Pudding** G	**Kräftiger Linseneintopf** mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln G,I,J **Schoko-Mint-Pudding** G	**1/2 Grill-Hähnchen** dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat **Schoko-Mint-Pudding** G	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Samstag 18.06.	**Huhneintopf** mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch G,I **Milchreis mit Erdbeersoße** G	**Bayrischer Leberkäse** mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree 1,2,3,7,G,I,J **Milchreis mit Erdbeersoße** G	**Gekochter Tafelspitz (vom Rind)** mit milder Meerrettischsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L **Milchreis mit Erdbeersoße** G **EW 5,9 | F 2,4 | KH 8,8 | KJ 345 | BE 0,7**	**Kleine Frikadelle** in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 1,3,7,A,C,G,I,J,L **Milchreis mit Erdbeersoße** G	**Käse-Nudeln** Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat A,C,G,I **Milchreis mit Erdbeersoße** G	**Gebratenes Forellenfilet** mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L **+ € 0,70** **Milchreis mit Erdbeersoße** G	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**
Sonntag 19.06.	**Kasselerbraten** mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L **Panacotta-Pudding** X	**Gebratene Geflügelleber** mit Apfelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage und Kräutern) 1,G,I,J **Panacotta-Pudding** X	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L **Panacotta-Pudding** 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 **Panacotta-Pudding** X	**Eierpfannkuchen** mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G **Panacotta-Pudding** X	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln 3,A,C,G,I,L **+ € 5,95** **Panacotta-Pudding** X	**Schollenfilet „provencale“** natur gebraten - mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Zitrone, Kräutern der Provence und Knobl., dazu Rosmarinkart. und gem. Salat 3,D,G,I,L **Dessert des Tages**

Änderungen vorbehalten.

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!

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

Wir bieten Ihnen auch:

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

PARITÄT

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

Varel,WHV:044519146-0,Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever:044619302-0,Michael.Rumpf@paritaetischer.de

25.	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Montag 20.06.	**Rahmgulasch „Jäger Art“** (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L **Zitronenmousse** X	**Gebratene Hähnchenbrust** in Käse-Kräutersoße, dazu saftige Tomaten-Nudeln A,C,F,G,I **Zitronenmousse** X	**Mageres Kasseler** mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree 1,2,3,7,G,I,J **Zitronenmousse** X **EW 5,5 | F 4,9 | KH 5,5 | KJ 363 | BE 0,5**	**2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I **Zitronenmousse** X	**Bunter Gemüsetopf** mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln A,C,G,I **Zitronenmousse** X	**2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“** (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L + **€ 0,90** **Zitronenmousse** 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 21.06.	**Gebratene Frikadelle** mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,A,C,G,I,J **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**	**Feine Bratwurst** in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**	**Rindergulasch „Stroganoff“** in Sauerrahmsoße mit Champ., Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,8,G,I,J **Erdbeer-Rhabarber-Grütze** **EW 4,2 | F 4,8 | KH 6,8 | KJ 370 | BE 0,6**	**Hähnchenpfanne** mit viel Gemüse, dazu Reis G **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**	**Kaiserschmarrn** (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus A,C,G **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**	**Gebratenes, paniertes Schollenfilet** mit Dijon-Senf-Füllung, dazu geb. Kartoffelspalten und Gurkensalat A,D,G,I,J + **€ 0,70** **Erdbeer-Rhabarber-Grütze**	**„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 22.06.	**Grüner Erbseneintopf** mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J **Karamelpudding mit Sahnesoße** G	**Gebratenes Seefischfilet, natur** dazu Remouladensoße und gebackene Kartoffelspalten 3,8,A,C,D,G,J **Karamelpudding mit Sahnesoße** G	**„Falscher Hase“** Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen u. Salzkart. 1,3,A,G,I,J,L **Karamelpudding mit Sahnesoße** G **EW 8,0 | F 8,0 | KH 7,0 | KJ 509 | BE 0,5**	**Schmorkohl** mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree 1,G,I **Karamelpudding mit Sahnesoße** G	**Gabelspaghetti** mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 2,3,8,A,G,I **Karamelpudding mit Sahnesoße** G	**Pfifferlinge** mit etwas Speck, Zwiebeln u. Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett u. Kart.-Röstitaler 1,2,3,C,G,I,J + **€ 0,70** **Karamelpudding mit Sahnesoße** G	**„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 23.06.	**Gebratene Hähnchenkeule** auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree G,I **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G	**Gefüllte Paprikaschote** (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G	**Bratwurst „Thüringer Art“** mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G **EW 5,4 | F 6,9 | KH 8,3 | KJ 496 | BE 0,7**	**Rinderbraten** mit Rotweinsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G	**3 Eierpfannkuchen** dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken A,C,G **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G	**Zum Saisonende:** **Frischer Stangenspargel** m. Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel u. Petersilienkart. 3,A,C,G,I,L + **€ 5,95** **Grießbrei mit Kirschsoße** A,G	**„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 24.06.	**Gebratenes Seefischfilet** natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L **Cappuccinopudding** G	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I **Cappuccinopudding** G	**Hähnchenbrust** mit Spargelcremesoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 3,F,G,I,L **Cappuccinopudding** G **EW 5,8 | F 1,3 | KH 6,0 | KJ 264 | BE 0,5**	**Spaghetti „Bolognese“** Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße A,I **Cappuccinopudding** G	**Vegetarisches Geschnetzeltes „Gyros Art“** mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki G,I **Cappuccinopudding** G	**Gegrillte Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe 2,3,I **Cappuccinopudding** G	**„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 25.06.	**Gefüllte Kohlroulade** (mit Hackfleischfüllung) mit Specksoße und Kartoffelbrei 1,2,3,G,I,J **Joghurtcreme mit Früchten** G	**Kräftiges Gulasch (vom Schwein)** dazu Rotkohl und Eiernudeln 1,A,C,G,I,J **Joghurtcreme mit Früchten** G	**Möhreneintopf** mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I **Joghurtcreme mit Früchten** G **EW 2,1 | F 3,2 | KH 7,0 | KJ 261 | BE 0,5**	**Putenrollbraten** in Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Kartoffelpüree 1,G,I,J **Joghurtcreme mit Früchten** G	**2 Spiegeleier** auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L **Joghurtcreme mit Früchten** G	**Schollenfilet, natur gebraten** mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,D,G,I + **€ 0,70** **Joghurtcreme mit Früchten** G	**„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 26.06.	**Hühnerfrikassee** in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis G **Erdbeerpudding mit Sahne** X	**Leckeres Pilzragout** in Rahmsoße mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel 1,2,3,A,C,G,I **Erdbeerpudding mit Sahne** X	**Spießbraten vom Schwein** in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L **Erdbeerpudding mit Sahne** 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 **Erdbeerpudding mit Sahne** X	**Milchreis** mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott G **Erdbeerpudding mit Sahne** X	**Gebratene Gänsebrust** mit Geflügelsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,A,G + **€ 0,90** **Erdbeerpudding mit Sahne** 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**

Änderungen vorbehalten.

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

Menükarte

13.06.2022 – 26.06.2022

KW 24/25

50 JAHRE

ESSEN AUF RÄDERN

DER PARITÄTISCHE