46.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 13.11.	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Dessert	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Hähnchenschnitzel** mit Paprikagemüse und Butterreis Dessert	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle Dessert	**Spaghetti Funghi** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl Dessert	**Milchreis** mit heißen Kirschen Dessert	**Grünkohlplatte** Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55
Dienstag 14.11.	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüse und Butterreis Dessert	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln Dessert	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis Dessert	**Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art** auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln Dessert	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis Dessert	**Germknödel** mit Vanillesauce Dessert	**Grünkohlplatte** Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55
Mittwoch 15.11.	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Reis Dessert	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	**Vollkorn-Spaghetti Tonno** Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat Dessert	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Dessert	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße Dessert	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert
Donnerstag 16.11.	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und Kartoffelpüree Dessert	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügelbockwurst Dessert	**Chicken-Nuggets** mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat Dessert	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln Dessert	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten Dessert	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) Dessert
Freitag 17.11.	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus Dessert	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence, dazu Karottenscheiben und Püree Dessert	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln Dessert	**Tortellini Vegetarische Art** in fruchtiger Tomatensauce Dessert	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	**Pfifferlinge** m. Speck, Zwiebeln u. Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett u. Kart.-Röstital. Dessert + € 1,55
Samstag 18.11.	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat Dessert	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage Dessert	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln Dessert	**Gedünstetes Fischfilet** auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln Dessert + € 0,70		**Milchreis** mit roter Grütze Dessert	**Pfifferlinge** m. Speck, Zwiebeln u. Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett u. Kart.-Röstital. Dessert + € 1,55
Sonntag 19.11.	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln Dessert	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert	**Bandnudeln** in leckerer Spinat-Käse-Sauce Dessert	**Schweinesteak** mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln Dessert		**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce Dessert	**Grünkohlplatte** Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55

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:

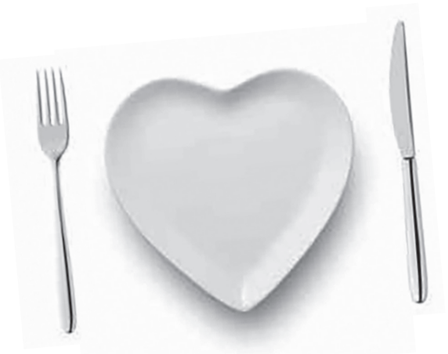
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

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: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

Speiseplan_Friesland_KW_46-47.indd 1 25.10.23 14:10

47.	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 20.11.	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico-Marinade mit glas. Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln Dessert	**Magerer Schweinebraten** mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Vollkorn-Spaghetti Carbonara** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce, dazu Zucchinisalat Dessert	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Dessert **+ € 0,70**	**Asiatisches Wokgemüse** mit feinem Basmatireis Dessert	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	**Grünkohlplatte** Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert **+ € 1,55**
Dienstag 21.11.	**Putenbraten** in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln Dessert	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Bete-Salat Dessert	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch Dessert	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Dessert	**Eieromelette** mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree Dessert	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott Dessert	**Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Dessert **+ € 1,55**
Mittwoch 22.11.	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	**Cevapcici** vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat Dessert	**Gedünsteter Fisch** auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat Dessert **+ € 0,70**	**Klassischer Makkaroniauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken Dessert	**feiner Grießbrei** mit roter Grütze Dessert	**Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei Dessert **+ € 1,55**
Donnerstag 23.11.	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Seelachsfilet Naturell** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln Dessert	**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat Dessert	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse u. Salzkart. Dessert **+ € 0,70**	**Farfalle** in leckerer Käse-Spinat-Sauce Dessert	**Pfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker Dessert	**Thanksgiving Turkey** Truthahnbrat. m. Preiselbeers., dazu glas. Fingermöhrchen (m. Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kürbis-Kartoffelpü., Dessert **+ € 0,75**
Freitag 24.11.	**Szegediner Gulasch** mit Schwenkkartoffeln Dessert	**Leberknödel** in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln Dessert	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat Dessert	**Backfischfilet** auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Dessert **+ € 0,70**	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse, dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree Dessert	**Mandarinenmilchreis** Dessert	**Thanksgiving Turkey** Truthahnbrat. m. Preiselbeers., dazu glas. Fingermöhrchen (m. Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kürbis-Kartoffelpü., Dessert **+ € 0,75**
Samstag 25.11.	**Eintopf** mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch Dessert	**Pikantes Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Italienischer Gemüseeintopf** Dessert	**Rindergeschnetzeltes Jäger Art** mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Dessert		**Quarkkeulchen** mit Vanillesauce Dessert	**Thanksgiving Turkey** Truthahnbrat. m. Preiselbeers., dazu glas. Fingermöhrchen (m. Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kürbis-Kartoffelpü., Dessert **+ € 0,75**
Sonntag 26.11.	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis Dessert	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Dessert	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln Dessert	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert		**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott Dessert	**Thanksgiving Turkey** Truthahnbrat. m. Preiselbeers., dazu glas. Fingermöhrchen (m. Ahornsirup, Butter u. Peters.) u. Kürbis-Kartoffelpü., Dessert **+ € 0,75**

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

13.11.2023 – 26.11.2023

KW 46/47

50 JAHRE

ESSEN AUF RÄDERN

DER PARITÄTISCHE