

46.

	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 14.11.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Karamelpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree 1,A,G,I,J Karamelpudding x	3 Kochklopse auf Steckrüben-Möhregemüse in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Karamelpudding x EW 5,3 F 3,2 KH 8,8 KJ 351 BE 0,7	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,A,G,I,J Karamelpudding x	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott 1,G Karamelpudding x	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,A,C,G,I,J + € 0,70 Karamelpudding x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 15.11.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Rote Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,2,3,A,G,I,J Rote Grütze	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I Rote Grütze EW 3,8 F 1,1 KH 5,8 KJ 208 BE 0,5	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat A,G,I Rote Grütze	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,I,J + € 0,70 Rote Grütze	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 16.11.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in Meerrettichsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 3,5,G,I,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsoße, dazu Brokkolirös. und Petersilienkart. 1,3,7,G,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G 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 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,4,7,A,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 17.11.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse-einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Mandarinencreme G	Gyros - Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A,G,I Mandarinencreme G	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Mandarinencreme G 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 Mandarinencreme G	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Mandarinencreme G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 2,3,A,F,G,I + € 0,90 Mandarinencreme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Freitag 18.11.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Schinken-Rührei dazu Spargelgem. in Holländischer Soße u. Petersilienkart. 1,2,3,7,C,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Samstag 19.11.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,A,G Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Nougatcreme G	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei 2,3,7,G,I Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I Nougatcreme G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Nougatcreme G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Nougatcreme G	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 20.11.	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Fingermöhren und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Zitronenmousse x	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champ., dazu Fingermöhren und Petersilienkart. 3,G,I,L Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei dazu leckere Bratkartoffeln C,G Zitronenmousse x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmöhren (ohne Steine) G Zitronenmousse 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 + € 0,90 Zitronenmousse x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstücken, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages

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

Wir bieten Ihnen auch:

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



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



Varel, WHV: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@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 €
- 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!

47.

	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 21.11.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Joghurt „Mango“ X EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Joghurt „Mango“ x	Holsteiner Kartoffelsuppe G,I Joghurt „Mango“ x	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Joghurt „Mango“ x	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Dienstag 22.11.	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,G,I Apfelmus	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Apfelmus 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 Apfelmus	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Apfelmus	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 1,8,A,G,I,J Apfelmus	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Mittwoch 23.11.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Steckrüben Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G 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 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Chili sin Carne“ Vegetarisches Chili, dazu Reis 1,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champ., dazu Salzkart. und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Donnerstag 24.11.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,A,I,J,L Zitronen-Joghurtcreme G	Saftiges Eieromelett mit Rahm-Champignons, dazu Kräuterpüree C,G,I Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse-einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L Zitronen-Joghurt-creme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Zitronen-Joghurtcreme G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Zitronen-Joghurt-creme G	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Freitag 25.11.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Vanillepudding mit Kirschoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,8,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Kirschoße G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree 1,G,I,J Vanillepudding mit Kirschoße G	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Samstag 26.11.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat A,I,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Creme G 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 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat 2,3,D,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages
Sonntag 27.11.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,F,G,L Schokoladenpudding mit Sahne x	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champ., dazu feine Erbsen und Petersilienkart. 1,3,G,I,L Schokoladenpudding mit Sahne x EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern 1,2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße 1,2,3,A,G,I,J + € 0,90 Schokoladenpudding mit Sahne x	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermöhrrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree 1,G,I,J Dessert des Tages

Menükarte
14.11.2022 – 27.11.2022
KW 46/47

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.

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN

