

20.

ORIGINAL
ESSEN
 AUF RÄDERN

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,00	€ 9,00	€ 10,30	€ 9,55
Montag 15.5.	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	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln A,F,G,I Joghurt „Vanille“ x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 16.5.	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	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Fruchtcocktail EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	2 Eierpfannkuchen mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinspalten) A,C,G Fruchtcocktail	Bunte Kartoffelpfanne Kartoffelwürfel, Möhren und Blattspinat in Rahm, mit Käse überbacken G,I Fruchtcocktail	Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkart. u. Gurkens. 2,3,D,L Fruchtcocktail + € 0,70	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 17.5.	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln 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 kl. Frikadellen „Jäger Art“ m. Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenk. und 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	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G,I Vanillepudding mit Schokoladensoße G + € 0,90	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 18.5. Christi Himmelfahrt	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,G,I,J Kirschcreme G	Gedünstetes Seelachsfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L 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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,L Kirschcreme G + € 6,45	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Freitag 19.5.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L Pannacotta-Pudding x	Nudeleintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A,C,G,I Pannacotta-Pudding x	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Pannacotta-Pudding 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 Pannacotta-Pudding x	Kräftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln G,I,J Pannacotta-Pudding x	½ Grill-Hähnchen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat 3,8 Pannacotta-Pudding x	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Samstag 20.5.	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	Gek. Tafelspitz (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse 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	Mai-Schollenfilet, nat. gebr. mit zerl. Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkart. u. Möhrensal. 2,3,8,D,G,L Milchreis mit Erdbeersoße G + € 0,70	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 21.5.	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 Apfelfoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage 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	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 1,2,3,C,G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ x + € 6,45	Gebratene Hähnchenbrust „Bombay“ mit Currysoße und Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis F,G,I 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!

vom Paritätischen Friesland:

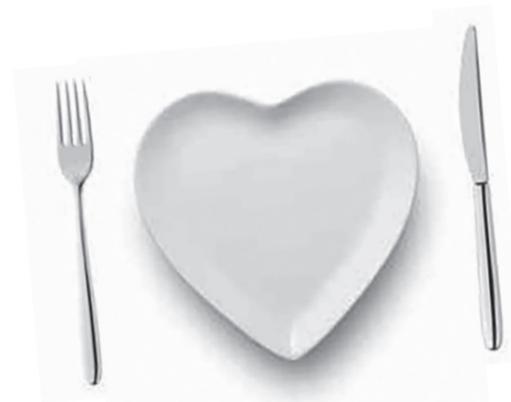
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

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



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

21.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,00	€ 9,00	€ 10,30	€ 9,55
Montag 22.5.	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 gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. 1,2,3,8,G,I,J,L Zitronenmousse x + € 0,90	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Dienstag 23.5.	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Feine Bratwurst in Rahmsauce, dazu Blumenkohlrischen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahms. mit Champign., 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	Gabelspaghetti mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat 2,3,8,A,G,I Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,A,C,G,I Erdbeer-Rhabarber-Grütze	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 24.5.	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J Karamellpudding mit Sahnesoße G	Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Tsatsiki A,G Karamellpudding mit Sahnesoße G	„Falscher Hase“ Hackbr. mit Sahnes., dazu grüne Bohnen u. Salzkartoff. 1,3,A,G,I,J,L Karamellpudding 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 Karamellpudding mit Sahnesoße G	Kaiserschmarrn (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus A,C,G Karamellpudding mit Sahnesoße G	Mai-Schollenfilet, nat.gebr. mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoff. und Tomatensalat 3,D,G,I,L Karamellpudding mit Sahnesoße G + € 0,70	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 25.5.	Gebratene Hähnchenkeule auf buntem Frühlingsgemüse, mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree G,I,L Grießbrei mit Kirschoße A,G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Grießbrei mit Kirschoße A,G	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkart. 1,3,7,G,I,J,L Grießbrei mit Kirschoße A,G EW 5,4 F 6,9 KH 8,3 KJ 496 BE 0,7	2 Kochkloppe mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,5,8,A,C,G,I,J,L Grießbrei mit Kirschoße A,G	3 Eierpfannkuchen, dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken A,C,G Grießbrei mit Kirschoße A,G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Petersilienkartoff. 1,3,C,G,I,L Grießbrei mit Kirschoße A,G + € 6,45	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Freitag 26.5.	Gebratenes Seefischfilet natur, mit Dillsauce, 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,G,I Cappuccinopudding G	„Pusztapfanne“ vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kürbis-Kartoffelpüree A,C,G,I Cappuccinopudding G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe 2,3,I Cappuccinopudding G	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Samstag 27.5.	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	Mai-Schollenfilet, nat. gebr. mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,8,C,D,G,I Joghurtcreme mit Früchten G + € 0,70	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages
Sonntag 28.5. Pfingstsonntag	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis G,I Erdbeerpudding mit Sahne x	Leckeres Pilzragout in Rahmsauce 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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoff. 1,3,A,C,G,I,L Erdbeerpudding mit Sahne x + € 6,45	„Saltimbocca milanese“ Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Salbei, in Käse-Ei-Hülle gebraten, mit Tomaten-Sahnesoße, Kräuterpüree und gemischtem Salat 2,3,7,A,C,G,I Dessert des Tages



Menükarte
15.5.2023 – 28.5.2023

KW 20/21

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE

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.