

25.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
Montag 15.06.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Wackelpudding (X)	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Wackelpudding (X)	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) Wackelpudding (X) EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln (1, A,G,I,J) Wackelpudding (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1, G) Wackelpudding (X)	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G) Wackelpudding (X)	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Dienstag 16.06.	Geschmorte Kohlroulade mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7, G,I) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X) EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,G,I) Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Mittwoch 17.06.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X) EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Rahmwürsting, dazu Kartoffelpüree (7, A,C,G,I) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	Süßer Grießflammeri mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,G) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	„Griechische Platte“ Gyros-Geschneitzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki (G) Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Donnerstag 18.06.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Vanillepudding (X)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Vanillepudding (X)	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3, A,G,I,J,L) Vanillepudding (X) 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) Vanillepudding (X)	Vegetarische Bratwurst auf Kohlrabi-Möhrengemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I) Vanillepudding (X)	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) Vanillepudding (X) + 0,90 €	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Freitag 19.06.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne (X)	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) Rote Grütze mit Sahne (X)	Schinken-Rührei dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Sahne (X) EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kartoffeln in Kräuterrahm (3, G,I,L) Rote Grütze mit Sahne (X)	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Rote Grütze mit Sahne (X)	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) Rote Grütze mit Sahne (X)	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Samstag 20.06.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) Panacotta-Pudding (X)	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Panacotta-Pudding (X)	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) Panacotta-Pudding (X) EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I) Panacotta-Pudding (X)	Leckere Pilzpfanne min Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) Panacotta-Pudding (X)	Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,J) Panacotta-Pudding (X) + 0,70	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages
Sonntag 21.06.	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren- und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei dazu leckere Bratkartoffeln (C,G,I) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Zum Saisonende: Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln (3,A,C,G,I,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) + 5,95 €	„Schottisches Pfeffersteak“ Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) Dessert des Tages

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

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 €

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 Qua-

litätsurteil „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!

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

26.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,80 €	8,80 €	8,80 €	8,40 €	8,40 €	9,70 €	8,95 €
Montag 22.06.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Kräftiges Rindergulasch dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (1,3,G,I,J,L) Erdbeerpudding mit Sahne (X) EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat (8,A,D) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) Erdbeerpudding mit Sahne (X)	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Dienstag 23.06.	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und Kochwurst (1,2,3,G,I,J) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,G,I,J) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X) EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Butter-Spätzle (1,A,C,G,I,J) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)	3 Eierpannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (1,8,A,G,I,J) Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Mittwoch 24.06.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) Schokoladenpudding mit Sahne (X) EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Hackbraten mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	„Linsen-Curry“ mit roten Linsen, Tomate, Kartoffelwürfeln und Kokosmilch, abgeschmeckt mit Curry und Knoblauch, dazu Reis (G,I) Schokoladenpudding mit Sahne (X)	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,G, Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,70 €	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Donnerstag 25.06.	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Apfelmus-Aprikose (X)	3 Kochkloppe auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) Apfelmus-Aprikose (X)	Gedünstetes Fischfilet (Hoki) mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) Apfelmus-Aprikose (X) EW 4,6 F 1,4 KH 7,2 KJ 255 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Apfelmus-Aprikose (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) Apfelmus-Aprikose (X)	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) Apfelmus-Aprikose (X) + 0,70 €	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Freitag 26.06.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage (G,I) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X) EW 3,6 F 1,5 KH 4,3 KJ 195 BE 0,4	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree (1,G,I,J) Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Samstag 27.06.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) Grießdessert (X)	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) Grießdessert (X)	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) Grießdessert (X) 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) Grießdessert (X)	Eierpannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) Grießdessert (X)	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Grießdessert (X) + 0,70 €	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages
Sonntag 28.06.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L) Zitronenmousse (X)	Lamm-Ragout mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (1, G,I,J) Zitronenmousse (X)	Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln Zitronenmousse (X) EW 5,9 F 3,0 KH 6,0 KJ 297 BE 0,5	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat (1,2,3,7,8,G,I,J) Zitronenmousse (X)	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensauce (2,3,8,C,G,I,J) Zitronenmousse (X)	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) Zitronenmousse (X) + 0,90 €	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) Dessert des Tages



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