

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 €
<b>Montag</b> 15.06.	<b>Kasseler</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) Wackelpudding (X)	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Wackelpudding (X)	<b>Blumenkohl</b> 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	<b>Hackfleisch-Gemüse-Pfanne</b> mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln (1, A,G,I,J) Wackelpudding (X)	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1, G) Wackelpudding (X)	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G) Wackelpudding (X)	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 16.06.	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7, G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b> EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>Schollenfilet „Finkenwerder Art“</b> natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 17.06.	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b>	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b> EW 4,0   F 7,2   KH 5,6   KJ 433   BE 0,5	<b>Kleine Frikadelle</b> auf Rahmwürsting, dazu Kartoffelpüree (7, A,C,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b>	<b>Süßer Grießflammeri</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,G) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschneitztes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki (G) <b>Fruchtjoghurt „Waldfrucht“ (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 18.06.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>„Jäger-Hackbraten“</b> mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3, A,G,I,J,L) <b>Vanillepudding (X)</b> EW 6,6   F 3,0   KH 7,2   KJ 352   BE 0,6	<b>Seemannslabskaus</b> mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops (2,8,C,D,G,I,J) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Vegetarische Bratwurst</b> auf Kohlrabi-Möhrengemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I) <b>Vanillepudding (X)</b>	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) <b>Vanillepudding (X) + 0,90 €</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 19.06.	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Schinken-Rührei</b> dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b> EW 4,3   F 5,2   KH 5,2   KJ 364   BE 0,4	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kartoffeln in Kräuterrahm (3, G,I,L) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) <b>Rote Grütze mit Sahne (X)</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 20.06.	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b> EW 4,2   F 3,8   KH 7,3   KJ 411   BE 0,7	<b>Putengulasch</b> dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Leckere Pilzpfanne</b> min Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,J) <b>Panacotta-Pudding (X) + 0,70</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 21.06.	<b>Rahmgulasch (vom Schwein)</b> dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren- und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b> EW 8,1   F 1,3   KH 8,0   KJ 324   BE 0,7	<b>Kräuter-Rührei</b> dazu leckere Bratkartoffeln (C,G,I) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Zum Saisonende: Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln (3,A,C,G,I,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) + 5,95 €</b>	<b>„Schottisches Pfeffersteak“</b> Schweinenackensteak mit Whisky-Pfeffersoße, Champignons, Zwiebeln, Lauch und Paprikastreifen, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat (1,A,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>

**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 €
<b>Montag</b> 22.06.	<b>Rostbratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kräftiges Rindergulasch</b> dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (1,3,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b> EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	<b>Gebratene Fischstäbchen</b> dazu warmer Kartoffelsalat (8,A,D) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Bunter Eintopf</b> aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kasseler</b> auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 23.06.	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und Kochwurst (1,2,3,G,I,J) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Butter-Spätzle (1,A,C,G,I,J) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b>	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (1,8,A,G,I,J) <b>Joghurt „Pfersich-Pistazie“ (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 24.06.	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b> mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b> EW 4,8   F 5,2   KH 7,2   KJ 398   BE 0,7	<b>Hackbraten</b> mit Sahnesauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Linsen-Curry“</b> mit roten Linsen, Tomate, Kartoffelwürfeln und Kokosmilch, abgeschmeckt mit Curry und Knoblauch, dazu Reis (G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,G, <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,70 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 25.06.	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiermudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>3 Kochkloppe</b> auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet (Hoki)</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b> EW 4,6   F 1,4   KH 7,2   KJ 255   BE 0,6	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) <b>Apfelmus-Aprikose (X) + 0,70 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 26.06.	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiermudeln (1,8,A,C,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch einlage (G,I) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b> EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	<b>Zarter Putenkeulenbraten</b> in Sahnesauce mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhrrchen und Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 27.06.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>„Spaghetti Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b> EW 3,7   F 7,5   KH 6,6   KJ 459   BE 0,6	<b>Kleine gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Eierpannkuchen</b> mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X) + 0,70 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 28.06.	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Lamm-Ragout</b> mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (1, G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesauce</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln <b>Zitronenmousse (X)</b> EW 5,9   F 3,0   KH 6,0   KJ 297   BE 0,5	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu warmer Speck-Kartoffelsalat (1,2,3,7,8,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,C,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) <b>Zitronenmousse (X) + 0,90 €</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein und Cevapcici mit Zwiebelringen, dazu Paprika-Tomatenreis und Tsatsiki (G) <b>Dessert des Tages</b>



**Menükarte**  
15.06.2020 – 28.06.2020  
**KW 25/26**

**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



Änderungen vorbehalten.

Friesland-TK

**Bitte ausfüllen:**

.....  
Name

.....  
Straße

.....  
PLZ/Ort

.....  
Telefon

