

20.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	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 16.5.	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I Mousse au Chocolat x	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei 1,2,3,8,G,I,J Mousse au Chocolat x	Frikadelle mit Sahnesoße dazu Kohlrabigemüse und Petersilien- kartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Mousse au Chocolat x EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Gebratene Fischstäbchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) A,D,G Mousse au Chocolat x	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln A,G,I Mousse au Chocolat x	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinage- müse, dazu weichgekochter Reis 2,3,F,G,I + € 0,90 Mousse au Chocolat x	„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 17.5.	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsen- gemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Pfersichkompott	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffel- würfeln und Rindfleischeneinlage G,I Pfersichkompott	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brech- bohnen und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Pfersichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis G,I Pfersichkompott	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A,C,G Pfersichkompott	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat 3,D,G,L + € 0,70 Pfersichkompott	„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 18.5.	Grüner Bohneneintopf auf buntem Frühlingsgemüse mit Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratenso- ße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Mokkapudding mit Vanillesoße G EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten 3,4,7,A,G,I,J Mokkapudding mit Vanillesoße G	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Spiralnudeln A,C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 2,3,C,G,I,L + € 5,95 Mokkapudding mit Vanillesoße 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
Donnerstag 19.5.	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilien- kartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	„Hähnchengulasch“ mit Paprika, Zwiebeln und Champi- gnons, dazu Kräuterpüree 1,G Pistazienpudding G,H	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilien- kartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Pistazienpudding G,H EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Pistazienpudding G,H	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Pistazienpudding G,H	Mai-Schollenfilet, natur gebraten „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 2,3,8,D + € 0,70 Pistazienpudding G,H	„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 20.5.	Gebratenes Seelachsfilet natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C,G,I Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch A,G,I Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilien- kartoffeln 3,7,A,C,G,I,L Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) A,C,G Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J + € 0,90 Mandelpuddg. m. Kirschoße G,H	„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 21.5.	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Birkenstückchen G	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birkenstückchen G	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birkenstückchen G EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Schokoladenpudding mit Birkenstückchen G	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) A,G,I Schokoladenpudding mit Birkenstückchen G	Mai-Schollenfilet, nat. gebraten mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,J,L + € 0,70 Schokoladenpudding mit Birkenstückchen 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
Sonntag 22.5.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöh- ren und Salzkartoffeln 1,3,F,G,L Vanillepudding mit Sahne x	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampf- kartoffeln 2,3,G,I Vanillepudding mit Sahne x	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,L Vanillepudding mit Sahne x EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Sahne x	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) A,C,G Vanillepudding mit Sahne x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein panier- tes Schweineschnitzel und Petersilien- kartoffeln 3,A,C,G,I,L + € 5,95 Vanillepudding mit Sahne x	„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

Änderungen vorbehalten.

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

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 Heiauslieferung 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 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!



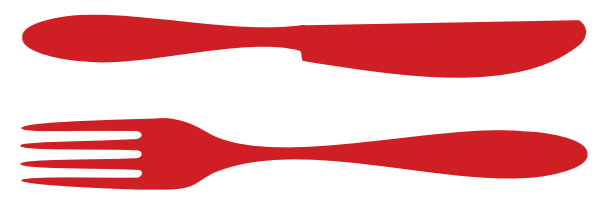
Varel, WHV: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

21.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Montag 23.5.	Eisbeinflisch auf Sauerkraut dazu Erbspüree und Kartoffelbrei 2,3,7,G,I Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Kräftiges Rindergulasch dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J Joghurt „Pfirsich-Melba“ x EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 3,A,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 2,3,5,G,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree 1,2,3,A,G,I,J Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Dienstag 24.5.	Frikadelle mit Champignonsoße dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,L Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chingemüse, dazu Curryreis 3,F,G,I Kirschkompott	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch und Pilzen, dazu Kartoffelbrei 1,G,I Kirschkompott	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie G,I Kirschkompott	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Kirschkompott	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 25.5.	Möhreneintopf mit Bratensoße, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,3,F,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0 F 1,2 KH 7,0 KJ 267 BE 0,6	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis A,C,F,G,I,J Quarkcreme mit Schokosplittern G	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,8,C,D,G,I + € 0,70 Quarkcreme mit Schokosplittern G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 26.5. Christi Himmelfahrt	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Erdbeercreme G	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I Erdbeercreme G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Erdbeercreme G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I Erdbeercreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G Erdbeercreme G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 2,3,C,G,I,L + € 5,95 Erdbeercreme G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Freitag 27.5.	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	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln A,G,I Pannacotta-Pudding x	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,J,L Pannacotta-Pudding x EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Pannacotta-Pudding x	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Pannacotta-Pudding x	½ Grill-Hähnchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Krautsalat 3,8,G,L Pannacotta-Pudding x	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Samstag 28.5.	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,7,G,I,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteilage, dazu bunter Gemüseris G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) A,C,G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat 1,3,B,D,G,I + € 0,70 Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Sonntag 29.5.	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 6,0 F 1,7 KH 9,2 KJ 332 BE 0,7	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Leckere Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Butterspätzle 1,3,A,C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebrauchte Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln 3,C,F,G,I,L + € 5,95 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenscheiben, Tomate und Zwiebeln in Rotwein geschmort, abgeschmeckt mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie und Thymian, dazu Butternudeln und Bohnensalat 1,A,G,I Dessert des Tages



5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



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.