

	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 16.11.	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) 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 Petersilienkartoffeln (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	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis (G,I) Mousse au Chocolat (X)	Steckrüben-Möhren-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) Mousse au Chocolat (X)	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Kraut-salat (1,2,3,8,G,I,J) Mousse au Chocolat (X)	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Dienstag 17.11.	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) Pfirsichkompott (X)	Bunter Gemüseintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch-einlage (G,I) Pfirsichkompott (X)	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brech-bohnen und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Pfirsichkompott (X) EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (A,D,G) Pfirsichkompott (X)	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker (1,A,C,G) Pfirsichkompott (X)	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,7,A,I,J,L) Pfirsichkompott (X)	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Mittwoch 18.11.	Grüner Bohneneintopf mit 2 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 Braten-soße, 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 warmer Kartof-felsalat (7,8,A,G,I) Mokkapudding mit Vanillesoße (G)	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree (A,C,F,G,I,J) Mokkapudding mit Vanillesoße (G)	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnen-bündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (1,2,3,4,D,G,L) Mokkapudding mit Vanillesoße (G) + 0,70 €	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Donnerstag 19.11.	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkar-toffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) Pistazienpudding (G,H)	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Kräuter-Senfsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (3,D,G,I,J,L) 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)	2 kleine panierte Schweine-schnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat (1,A,G,I,J) Pistazienpudding (G,H)	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Freitag 20.11.	Gebratenes Seelachsfilet, natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln (C,G,I) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch (A,G,I) Mandelpudding mit Kirschsoße (G) 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) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) (A,C,G) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspal-ten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree (1,G,I,J) Mandelpudding mit Kirschsoße (G)	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Samstag 21.11.	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) Schokoladenpudding mit Birnenstücken (G)	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J) Schokoladenpudding mit Birnen-stücken (G)	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) Schokoladenpudding mit Birnenstücken (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 Birnenstücken (G)	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse (A,G,I) Schokoladenpudding mit Birnenstücken (G)	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,5,8,D,G,I,J,L) Schokoladenpudding mit Birnenstücken (G) + 0,70 €	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) Dessert des Tages
Sonntag 22.11.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln (1,3,F,G,L) Vanillepudding mit Sahne (X)	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,G,I) Vanillepudding mit Sahne (X)	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilien-kartoffeln (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)	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) Vanillepudding mit Sahne (X) + 0,70 €	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,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.



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 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!



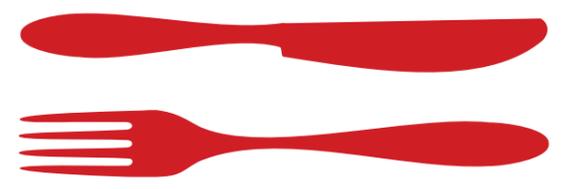
Varel, WHV: 04451 9146-0, Annette.Eilers@paritaetischer.de
Jever: 04461 9302-0, Michael.Rumpf@paritaetischer.de

48.

	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 23.11.	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei (2,3,7,G,I,J) Joghurt „Apfelkuchen“ (X)	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln (A,G,I) Joghurt „Apfelkuchen“ (X)	Kräftiges Rindergulasch, dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat (1,G,I,J) Joghurt „Apfelkuchen“ (X) EW 5,7 F 4,8 KH 7,0 KJ 397 BE 0,5	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei (1,G,I) Joghurt „Apfelkuchen“ (X)	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst (2,3,5,G,L) Joghurt „Apfelkuchen“ (X)	Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel (gefüllt mit Frischkäse), dazu Tomaten-Nudeln und Gurkensalat (A,G,I) Joghurt „Apfelkuchen“ (X)	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Dienstag 24.11.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem Chinagemüse, 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	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree (7,G,I) Kirschkompott	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie (G,I) Kirschkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I,L) Kirschkompott + 0,70 €	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Mittwoch 25.11.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie 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 feine Erbsen und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) Quarkcreme mit Schokosplittern (G) EW 6,7 F 1,5 KH 8,0 KJ 311 BE 0,7	Bremer Knippel dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) (3,A,L) Quarkcreme mit Schokosplittern (G)	3 Eierpannkuchen dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken (A,C,G) Quarkcreme mit Schokosplittern (G)	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) Quarkcreme mit Schokosplittern (G)	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Donnerstag 26.11.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) Erdbeercreme (G)	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,L) Erdbeercreme (G)	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) Erdbeercreme (G) EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,L) Erdbeercreme (G)	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott (G) Erdbeercreme (G)	Pfifferlinge mit etwas Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Kartoffel-Röstitaler (1,2,C,G,I,J) Erdbeercreme (G) + 0,70 €	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Freitag 27.11.	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)	Spitzkohl-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Petersilie und 2 kleinen Kochwürstchen (1,2,3,G,I,J) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat (3,F,G,I,J,L) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H) EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat (C,G,I) Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)	1/2 Grill-Hähnchen dazu Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Samstag 28.11.	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabi-gemüse und Kartoffelpüree (1,7,G,I,J) Grießbrei mit Himbeersauce (A,G)	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) Grießbrei mit Himbeersauce (A,G)	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage (G,I) Grießbrei mit Himbeersauce (A,G) EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtinlage, dazu bunter Gemüseris (G) Grießbrei mit Himbeersauce (A,G)	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinenpalten) (A,C,G) Grießbrei mit Himbeersauce (A,G)	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat (2,3,D,J,L) + 0,70 € Grießbrei mit Himbeersauce (A,G)	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) Dessert des Tages
Sonntag 29.11.	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 Sahnesauce mit Champignons, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) EW 4,3 F 2,2 KH 7,0 KJ 280 BE 0,5	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I,J) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) (A,C) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße (1,A,G) Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) + 0,90 €	„Thanksgiving-Turkey“ Truthahnbraten mit Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,J) 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.