

8.

	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 20.2.	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	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Dienstag 21.2.	2 Kochwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,G,I,J Fruchtcocktail	Gefüllte Wirsingroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsauce, dazu Kartoffelbrei 1,G,I,J Fruchtcocktail	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage 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	Gebrat. Rotbarschfilet, nat. mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,8,C,D,G,I,J + € 0,70 Fruchtcocktail	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 22.2.	Bunter Gemüseintopf 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-Rosenkohl u. 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	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Püree und Kochwurst, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,7,A,I,J,L Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 23.2.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitzsoße und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L Kirschcreme G	Nudeleintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen A,C,G,I 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	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat 1,G,I + € 0,90 Kirschcreme G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Freitag 24.2.	Lockerer Hackbraten mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,G,I,J Schoko-Mint-Pudding G	Gedünstetes Seelachsfilet mit Buttersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Schoko-Mint-Pudding G	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Schoko-Mint-Pudding G 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 Schoko-Mint-Pudding G	Kräftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln G,I,J Schoko-Mint-Pudding G	½ Grill-Hähnchen dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis und Krautsalat Schoko-Mint-Pudding G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Samstag 25.2.	Huhneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch 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 Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 3,5,G,I,L Milchreis m. 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	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Milchreis mit Erdbeersoße G	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,G,I Dessert des Tages
Sonntag 26.2.	Kasselerbraten mit Burgundersoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Pannacotta-Pudding x	Gebratene Geflügelleber mit Apfeloße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseleinlage und Kräutern) 1,G,I,J Pannacotta-Pudding x	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Pannacotta-Pudding 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 Pannacotta-Pudding x	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Pannacotta-Pudding x	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersoße, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus (kalt) 1,3,A,G,I,J + € 0,90 Pannacotta-Pudding x	Kalbsbraten „griechisch“ mit Möhrenschnitzel, Tomate u. Zwiebel in Rotwein geschm., abgeschm. m. Knoblauch, Zitrone, Petersilie u. Thymian, dazu Butternudeln u. Tomatensalat 1,A,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!

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

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



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

9.

	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 27.2.	Rahmgulasch „Jäger Art“ (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhregemüse 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 Leipz. Allerlei und Salzkart. 1,2,3,8,G,I,J,L + € 0,90 Zitronenmousse 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 28.2.	Gebratene Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Feine Bratwurst in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, 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	Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 8,A,D,G,I,J + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 1.3.	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,I,J Karamellpudding mit Sahnesoße G	Gebratenes Seefischfilet, natur dazu Remouladensoße und gebackene Kartoffelspalten 3,8,A,C,D,G,I Karamellpudding mit Sahnesoße G	„Falscher Hase“ Hackbraten m. Sahnes., dazu gr. 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	Paniertes Schweineschnitzel „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat 2,3,A,C,G,I Karamellpudding mit Sahnesoße G	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 2.3.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,A,I,J,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 Salzkartoffeln 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	Fischragout in Kräuter-Rahm mit Gemüsestreifen, dazu Kräuterkartoffeln 3,D,G,I,L Grießbrei mit Kirschoße A,G	3 Eierpfannkuchen dazu heiße Schokoladensoße mit Birnenstücken A,C,G Grießbrei mit Kirschoße A,G	Pfifferlinge m. etw. Speck, Zwiebeln u. Kräut., dazu ein goldgelbes Eieromelett u. Kart.-Röstitaler 1,2,3,C,G,I,J + € 0,70 Grießbrei mit Kirschoße A,G	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Freitag 3.3.	Gebratenes Seefischfilet natur, mit Dillssoße, 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“ – vegetar. 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	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Samstag 4.3.	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	Schollenfilet, nat. gebraten mit Champignonsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Joghurtcreme mit Früchten G	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 5.3.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis G,I Erdbeerpudding mit Sahne x	Leckeres Pilzragout in Rahmsoße 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 m. 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	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersoße, dazu Prinzebohnen und Butterkartoffeln 1,3,G,I,J + € 0,70 Erdbeerpudding mit Sahne x	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages



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.