

12.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	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 20.03.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Karamellpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1,A,G,I,J Karamellpudding x	3 Kochklopse auf Rahm-Wirsing, dazu Petersilienkartoffeln 3,A,C,G,I,J,L Karamellpudding x EW 5,3 F 4,7 KH 7,7 KJ 327 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,A,G,I,J Karamellpudding x	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott 1,G Karamellpudding x	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,A,C,G,I,J + € 0,70 Karamellpudding x	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Dienstag 21.03.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Rote Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,2,3,A,G,I,J Rote Grütze	Hühneintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnfleisch G,I Rote Grütze EW 3,8 F 1,1 KH 5,8 KJ 208 BE 0,5	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat A,G,I Rote Grütze	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,I,J + € 0,70 Rote Grütze	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 22.03.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Gekochter Tafelspitz (vom Rind) in Meerrettichsoße, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 3,5,G,I,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Feine Kalbsbratwurst mit Rahmsoße, dazu Brokkoliros. und Petersilienkart. 1,3,7,G,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Vegetarisches Geschnetzeltes „Bombay“ in Curry-Sahnesoße mit Ananas- und Pfirsichstückchen, dazu Reis A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,4,7,A,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 23.03.	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse-einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Pflaumen-Zimt-Creme G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch-einlage G,I Pflaumen-Zimt-Creme G	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Pflaumen-Zimt-Creme G 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 Pflaumen-Zimt-Creme G	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (o. Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (o. Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Pflaumen-Zimt-Creme G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 2,3,A,F,G,I + € 0,90 Pflaumen-Zimt-Creme G	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Freitag 24.03.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillssoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandarinencreme G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Mandarinencreme G	Schinken-Rührei dazu Spargelgemüse in holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,G,I,L Mandarinencreme G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Mandarinencreme G	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,G,I Mandarinencreme G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,G,I Mandarinencreme G	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Samstag 25.03.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,A,G Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Nougatcreme G	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei 2,3,7,G,I Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I Nougatcreme G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Nougatcreme G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Nougatcreme G	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I Dessert des Tages
Sonntag 26.03.	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Fingermöhrrchen und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Zitronenmousse x	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhrrchen und Petersilienkart. 3,G,I,L Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei dazu leckere Bratkartoffeln C,G Zitronenmousse x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) G Zitronenmousse x	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,2,8,A,G,I,J + € 0,90 Zitronenmousse x	Kalbsbraten „à la Normande“ geschmort mit Cidre, Möhren, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree und Kürbis „süß-sauer“ 1,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 €
- 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!



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

13.

	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 27.03.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Kartoffel-Röstitaler und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Joghurt „Mango“ x	Holsteiner Kartoffelsuppe G,I Joghurt „Mango“ x	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Joghurt „Mango“ x	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Dienstag 28.03.	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,G,I Apfelmus	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln 1,A,G,I,J Apfelmus	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Apfelmus	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 1,8,A,G,I,J Apfelmus	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 29.03.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Steckrübeneintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Kräutern und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Hackbraten mit Sahnsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) 1,A,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	Käse-Tortellini mit Tomaten-Kräutersoße, dazu Bohnensalat A,C,G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champ., dazu Salzkart. und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 30.03.	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 1,2,3,5,7,G,L Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Zitronen-Joghurtcreme G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Zitronen-Joghurtcreme G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Freitag 31.03.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Vanillepudding mit Kirschsoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,8,A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Zitronen-Joghurtcreme G EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnsoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I Zitronen-Joghurtcreme G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Samstag 01.04.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße, dazu Bohnensalat A,I,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Creme G 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 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat 2,3,D,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Sonntag 02.04.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,F,G,L Schokoladenpudding mit Sahne x	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Kalbsrollbraten in Sahnsoße mit Champ., dazu feine Erbsen u. Petersilienkart. 1,3,G,I,L Schokoladenpudding mit Sahne x EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern 1,2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,A,G + € 0,90 Schokoladenpudding mit Sahne x	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und Gurkensalat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages

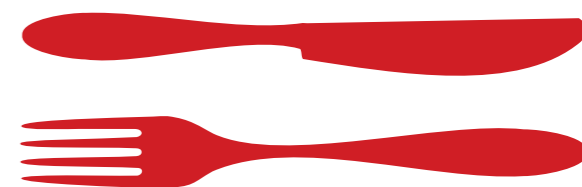


Menükarte
20.03.2023 – 02.04.2023

KW 12/13

5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



Änderungen vorbehalten.

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 = Sesam/-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