

13.

	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> 23.03.	<b>Kasseler</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1,A,G,I,J) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Wackelpudding (X)</b> 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) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1,G) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 24.03.	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <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>Steckrüben-Eintopf</b> mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X)</b> EW 2,3   F 1,9   KH 5,3   KJ 207   BE 0,4	<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>3 „Matjesfilets“</b> mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie (2,3,4,D,G,L) <b>Strudel-Pudding Vanille/ Schoko (X) + 0,70 €</b>	<b>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 25.03.	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Rotweinsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsoße, 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 Rahmwirsing, 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>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,4,7,A,I,J) <b>Fruchtjoghurt Waldfrucht (X)</b>	<b>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 26.03.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseinlage (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 Spitzkohl-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterpüree (A,C,G) <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>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 27.03.	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <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 (1,2,3,7,C,F,G,I,L) <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 Kräuterpüree (G) <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>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 28.03.	<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> in Rahmsoße, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten,</b> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,L) <b>Panacotta-Pudding (X) + 0,70 €</b>	<b>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 29.03.	<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>2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“</b> (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,2,8,A,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X) + 0,90 €</b>	<b>„Allgäuer Schweinenackensteak“</b> -gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und gemischter Salat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>

Änderungen vorbehalten.

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.



**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 Heiðauslieferung 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 Menüdiensete 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



14.

	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> 30.03.	<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 Spiral-Nudeln und Kürbis, „süß-sauer“ (1,A,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,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> 31.03.	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) <b>Joghurt „Holunder-Orange“ (X)</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) <b>Joghurt „Holunder-Orange“ (X)</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Joghurt „Holunder-Orange“ (X)</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Rindergulasch „bürgerliche Art“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln (1,A,G,I,J) <b>Joghurt „Holunder-Orange“ (X)</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) <b>Joghurt „Holunder-Orange“ (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 „Holunder-Orange“ (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> 01.04.	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>„Currywurst“</b> frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,4,7,8,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,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 Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) (1,A,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Rosenkohl</b> mit Käse-Sahnesoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur,</b> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat (2,D,G,I,J) <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> 02.04.	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <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 heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) <b>Apfelmus-Aprikose (X)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) <b>Apfelmus-Aprikose (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>
<b>Freitag</b> 03.04.	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Joghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Rindfleischinlage (G,I) <b>Joghurt „Kirsche“ (X)</b> EW 3,6   F 1,5   KH 4,3   KJ 195   BE 0,4	<b>Zarter Putenkeulenbraten</b> in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße (1,G,I) <b>Joghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Joghurt „Kirsche“ (X)</b>	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Fingerhörchen und Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Joghurt „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> 04.04.	<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 Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,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> 05.04.	<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 Sahnesoße</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <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 Rotkohl 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>



**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 .....

Änderungen vorbehalten.

5 0 J A H R E

**ESSEN**  
AUF RÄDERN

