48.

	Tagesmenü M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 23.11.	**Mini-Hacksteaks** in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree S A1,C,G,I, L1 482kj 0,8g F 1,4ZU 1,1SA 4,9F 10,1KH 4,7EW	**Hähnchenbrustfilet** in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti G A1,F,G,I 408kj 0,3g F 2,0ZU 0,8SA 0,9F 15,1KH 7,0EW	**Gefüllte Paprikaschote** in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I 383kj 0,8g F 2,3ZU 1,3SA 1,7F 14,8KH 3,7EW	**Schweinelende-Braten** („Lummerbraten") in herzh. Sauce dazu feines Kaisergem. u. Kartoffeln S A1,I,1 304kj 0,1g F 1,3ZU 1,7SA 1,0F 9,6KH 5,2EW	**Maultaschen (Vegetarisch)** in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C,G, L,I,1,3,8 601kj 3,2g F 2,6ZU 1,0SA 5,9F 16,6KH 6,2EW	**Milchreis** mit heißen Kirschen V G,1 583kj 0,8g F 14,1ZU 0,1SA 1,6F 21,7KH 2,4EW	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln **+ € 2,75** FS A1,D,G,I,9 280kj 0,8g F 1,1ZU 1,7SA 1,7F 8,4KH 4,3EW
Dienstag 24.11.	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S A1,C,G,I, 2,3,7 464kj 2,7g F 2,0ZU 1,5SA 6,6F 8,6KH 3,4EW	**Schweinegulasch** in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln FS A1,D,G,I,9 400kj 0,8g F 0,8ZU 2,4SA 1,6F 13,7KH 5,9EW	**Gebratene Fleischbällchen** vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,I,8 483kj 0,1g F 2,4ZU 1,4SA 3,7F 15,7KH 4,4EW	**Klassischer Sauerbraten** in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße **+ € 0,70** R A1,G,1, 3,8 387kj 0,1g F 5,2ZU 2,2SA 1,2F 13,3KH 5,9EW	**Bunte Tofu-Gemüsepfanne** mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,I,1 324kj 0,8g F 2,2ZU 0,4SA 2,4F 10,6KH 2,7EW	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G, 1,7 494kj 0,9g F 12,6ZU 0,2SA 2,2 F 21,5KH 3,1EW	**Paniertes Hähnchen-schnitzel „Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **+ € 1,25** G A1,C,I, J,2,3,5 407kj 1,3g F 1,2ZU 1,2SA 3,8F 12,0KH 3,6EW
Mittwoch 25.11.	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit buntem Gemüse G A1,I 298kj 0,4g F 1,0ZU 0,7SA 1,7F 9,7KH 4,0EW	**Bratwurst** in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,I, 464kj 2,3g F 1,4ZU 1,9SA 6,2F 9,4KH 3,9EW	**Fischstäbchen** mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I 411kj 0,7g F 2,3ZU 1,2SA 3,7F 11,3KH 4,5EW	**Zartes Geflügelschnitzel** „Piccata Napoli" mit Tomatenspaghetti G A1,I 561kj 0,5g F 1,8ZU 1,7SA 3,7F 18,3KH 6,3EW	**Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge)** mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G 350kj 0,2g F 2,5ZU 0,7SA 1,4F 11,7KH 5,3EW	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße V A1,G,1 440kj 0,6g F 14,9ZU 0,1SA 1,2F 20,4KH 2,6EW	**Paniertes Hähnchen-schnitzel „Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **+ € 1,25** G A1,C,I, J,2,3,5 407kj 1,3g F 1,2ZU 1,2SA 3,8F 12,0KH 3,6EW
Donnerstag 26.11.	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis S A1,F,I,8 414kj 0,8g F 1,9ZU 1,1SA 1,4F 15,4KH 5,7EW	**Seelachs im Backteig** auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,1 343kj 0,4g F 1,6ZU 1,7SA 1,1F 11,5KH 5,7EW	**Spiral-Nudeln („Spirellis")** mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,1,2,3 426kj 0,2g F 2,3ZU 3,1SA 1,4F 17,4KH 4,1EW	**Filettöpfchen** Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln SG A1,G,I,1 255kj 0,2g F 1,3ZU 2,0SA 0,7F 7,5KH 5,4EW	**Kräuterseitling** „Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V A1,C,G,I,1 500kj 0,8g F 1,8ZU 1,3SA 3,7F 18,0KH 3,1EW	**Germknödel** mit Vanillesauce V A1,G,1 699kj 0,9g F 14,7ZU 0,4SA 1,9F 33,1KH 4,0EW	**„Thanksgiving Turkey"** Truthahnbraten m. Preiselbeersoße, glas. Möhrchen (Ahornsirup, Butter, Petersilie) u. Kürbis-Kartoffelpüree **+ € 4,75** G A1,F,G,I,9 326kj 0,8g F 1,3ZU 8,2SA 1,7F 9,8KH 5,6EW
Freitag 27.11.	**Wiener Würstchen** mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,1,3,7 389kj 1,6g F 1,7ZU 2,3SA 4,0F 10,1KH 3,3EW	**Gekochte Eier** in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,D, G,I,1 388kj 1,5g F 2,6ZU 0,7SA 4,7F 8,8KH 3,3EW	**Hähnchenfleisch süß sauer** mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln G A1,F,I,8 458kj 0,3g F 2,7ZU 1,4SA 1,2F 18,4KH 5,8EW	**Blauer Seehecht („Hoki") -** Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen u. Kartoff. **+ € 0,70** F A1,D,G,I,1 390kj 0,7g F 1,6ZU 1,8SA 2,5F 11,5KH 5,4EW	**Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf** mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,I,1 366kj 0,8g F 1,5ZU 0,4SA 3,1F 8,4KH 4,2EW	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V A1,G,1 436kj 0,6g F 14,1ZU 0,1SA 1,3F 20,1KH 2,6EW	**„Thanksgiving Turkey"** Truthahnbraten m. Preiselbeersoße, glas. Möhrchen (Ahornsirup, Butter, Petersilie) u. Kürbis-Kartoffelpüree **+ € 4,75** G A1,F,G,I,9 326kj 0,8g F 1,3ZU 8,2SA 1,7F 9,8KH 5,6EW
Samstag 28.11.	**Herzhafter Kasselernacken** in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3,8 327kj 0,7g F 3,0ZU 2,1SA 1,9F 11,0KH 3,6EW	**Klassischer Möhreneintopf** mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,I,J,1 305kj 1,0g F 2,3ZU 0,5SA 1,7F 8,4KH 3,8EW	**Linsen-Bolognese** mit Vollkorn-Fusilli V A1,D,G,I,9 384kj 0,2g F 2,1ZU 1,4SA 1,2F 15,7KH 3,8EW	**Gebratene Hähnchenbrust** in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate") G A1,F,G,I,1 420kj 0,5g F 0,9ZU 0,9SA 1,2F 14,5KH 7,6EW		**Milchreis** mit roter Grütze V G,1 453kj 0,7g F 12,8ZU 0,1SA 1,5F 20,8KH 2,4EW	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **+ € 1,75** R A1,G,I,9 270kj 0,3g F 1,2ZU 3,7SA 0,9F 7,6KH 5,7EW
Sonntag 29.11. 1. Advent	**Rinderragout** mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln R A1, 269kj 0,2g F 1,4ZU 1,5SA 0,9F 7,5KH 5,4EW	**Schweinebraten** in Kümmel-Senfsauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 304kj 0,2g F 1,1ZU 1,9SA 1,3F 8,9KH 5,3EW	**Bunte Tortellini** mit Käse-Spinatsauce V A1,C,G,I,1 407kj 0,8g F 1,5ZU 0,5SA 2,8F 13,8KH 3,8EW	**Grüne Tagliatelle** (Bandnudeln) mit Hack und Champignons in Sauerrahm FS A1,C,G, I,J,1,2 488kj 2,1g F 1,0ZU 2,0SA 4,1F 13,1KH 6,4EW		**Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce V A1,C,G, 1,7 649kj 1,4g F 13,5ZU 0,5SA 5,0F 23,4KH 4,0EW	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **+ € 1,75** R A1,G,I,9 270kj 0,3g F 1,2ZU 3,7SA 0,9F 7,6KH 5,7EW

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

Bestellungen für Essen auf Rädern
Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Landkreis Friesland
Stadt Wilhelmshaven
04451 9146-24
Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de

PARITÄT

Hauptgeschäftsstelle Varel
Neebsallee 5 b,
26316 Varel

Wir bieten Ihnen auch:

- Ambulante Plege
- Hauswirtschaft
- Beratung: **04451 9146-21**
- u.v.m.

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!

Speiseplan_Friesland_KW_48-49_flieder.indd 1 09.11.26 16:29

49.

	Tagesmenü M1 € 10,80	Diabetiker M2 € 10,80	Schonkost M3 € 10,80	Für Feinschmecker M4 € 11,70	Vegetarisch M5 € 10,40	Süßspeise M8 € 10,40	Spezielles und Regionales M10 € 10,95
Montag 30.11.	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, L,L1 432kj 1,6g.F 1,7ZU 1,9SA / 4,6F 10,7KH 4,8EW	**Frikadelle vom Rind** in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C,G, L,L1 380kj 1,1g.F 1,5ZU 1,3SA / 3,0F 9,7KH 5,4EW	**Hähnchenbrust** in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne"), Brokkoli und Käse überbacken G A1,F,G,L1 575kj 2,6g.F 2,1ZU 0,7SA / 4,8F 14,9KH 8,2EW	**Schweineschnitzel** in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C,G,L1 422kj 1,1g.F 1,4ZU 0,6SA / 3,6F 10,3KH 6,5EW	**Italienische Gemüsepasta** pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V A1,J,1,8 413kj 0,3g.F 3,2ZU 1,6SA / 1,0F 18,1KH 3,2EW	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 439kj 0,7g.F 12,7ZU 0,1SA / 1,5F 20,2KH 2,4EW	**Champignons** m. Speck, Zwieb. u. Kräutern, dazu ein goldgelb. Eieromel. u. Kartoffel-Röstitaler + € 1,25 A1,C,G, L,L2,4,9 508kj 1,5g.F 0,8ZU 0,7SA / 6,4F 10,3KH 5,3EW
Dienstag 1.12.	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,D,G, L,L8 327kj 1,0g.F 2,5ZU 2,1SA / 3,0F 9,3KH 3,3EW	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,L1 329kj 0,4g.F 0,7ZU 1,5SA / 1,1F 10,8KH 6,0EW	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1,L2, 3,7,8 530kj 1,2g.F 3,0ZU 0,9SA / 3,0F 20,0KH 4,3EW	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln + € 0,70 S A1,L,L2,8 307kj 0,8g.F 1,7ZU 1,9SA / 2,0F 8,2KH 4,9EW	**Gebratenes Wokgemüse** in Currysauce und Langkornreis V A1,F,L,8 388kj 0,1g.F 4,7ZU 1,3SA / 0,3F 19,7KH 2,3EW	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,1 436kj 0,6g.F 14,1ZU 0,1SA / 1,3F 20,1KH 2,6EW	**Champignons** m. Speck, Zwieb. u. Kräutern, dazu ein goldgelb. Eieromel. u. Kartoffel-Röstitaler + € 1,25 A1,C,G, L,L2,4,9 508kj 1,5g.F 0,8ZU 0,7SA / 6,4F 10,3KH 5,3EW
Mittwoch 2.12.	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln V C,G,L 1,3,8 514kj 2,0g.F 4,0ZU 2,3SA / 6,1F 12,2KH 4,3EW	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G A1,L,1 555kj 2,5g.F 1,0ZU 1,4SA / 8,2F 12,4KH 3,5EW	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1,G,L,3 307kj 0,6g.F 3,0ZU 1,0SA / 1,7F 10,1KH 4,0EW	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S A1,G,1 323kj 0,9g.F 2,3ZU 1,6SA / 2,5F 8,8KH 4,0EW	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree V A1,G,L,1 294kj 1,4g.F 1,9ZU 0,4SA / 2,8F 8,7KH 2,1EW	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G,3 570kj 0,7g.F 11,9ZU 0,3SA / 2,4F 23,6KH 3,7EW	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln + € 0,75 S A1,J,L2,5 274kj 0,4g.F 0,2ZU 0,9SA / 1,3F 8,8KH 4,3EW
Donnerstag 3.12.	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S A1,G,L1,3 312kj 0,1g.F 0,5ZU 1,4SA / 1,2F 9,9KH 5,4EW	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1,D,G,L1 274kj 0,6g.F 1,7ZU 1,4SA / 1,3F 8,0KH 4,7EW	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,L1, 3,8 658kj 2,7g.F 5,2ZU 1,3SA / 6,7F 21,4KH 2,3EW	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl R A1,C,1,8 352kj 0,3g.F 4,6ZU 1,4SA / 1,2F 12,5KH 5,0EW	**Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce** auf Gemüsereis V A1,C,G,L1 415kj 0,7g.F 2,4ZU 1,3SA / 2,1F 16,8KH 3,0EW	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V A1,C,G,1 882kj 4,9g.F 12,2ZU 0,4SA / 10,5F 25,3KH 3,9EW	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln + € 0,75 S A1,J,L2,5 274kj 0,4g.F 0,2ZU 0,9SA / 1,3F 8,8KH 4,3EW
Freitag 4.12.	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln S A1,G,L1 322kj 0,9g.F 1,3ZU 1,8SA / 2,2F 9,5KH 4,1EW	**Pikantes Schweinegulasch** mit Gabelspaghetti S A1,G,1 478kj 0,2g.F 0,9ZU 0,7SA / 1,5F 17,9KH 6,8EW	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V A1,G,1,J 1,3 475kj 2,7g.F 2,1ZU 0,4SA / 5,2F 10,9KH 3,2EW	**Gebackenes Seelachsfilet** mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat + € 0,70 F A1,C,D,G L,L1,3,8 436kj 1,0g.F 1,9ZU 1,6SA / 2,5F 13,8KH 6,2EW	**Makkaroni-Nudeln** mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1,I 392kj 0,1g.F 3,6ZU 2,4SA / 1,0F 17,5KH 2,8EW	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,3 452kj 0,7g.F 14,2ZU 0,1SA / 1,5F 21,1KH 2,3EW	**Gefüllte Rinderroulade** „Hausfrauen Art" (m. Speck, Gurke, u. Zwieb. gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75 SR A1,L3 672kj 0,5g.F 2,3ZU 1,6SA / 1,4F 8,0KH 5,1EW
Samstag 5.12.	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln G A1,L8 380kj 0,2g.F 2,8ZU 1,1SA / 0,9F 12,7KH 7,2EW	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1,L1 249kj 0,4g.F 0,3ZU 0,5SA / 1,5F 8,5KH 2,8EW	**Kichererbsen-Curry** mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) V A1,G,L 435kj 1,1g.F 1,4ZU 0,4SA / 1,7F 17,6KH 3,0EW	**Schweinebraten in Kümmelsauce** mit Romanescogemüse und Klößen S A1,G,L3 270kj 0,0g.F 0,7ZU 2,1SA / 0,9F 7,9KH 5,3EW		**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,1 504kj 0,8g.F 8,8ZU 0,2SA / 2,4F 20,5KH 3,5EW	**Gefüllte Rinderroulade** „Hausfrauen Art" (m. Speck, Gurke, u. Zwieb. gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75 SR A1,L3 672kj 0,5g.F 2,3ZU 1,6SA / 1,4F 8,0KH 5,1EW
Sonntag 6.12. Nikolaus / 2. Advent	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,L3 399kj 0,4g.F 1,1ZU 1,3SA / 1,2F 15,3KH 5,6EW	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S A1,C,L,1 324kj 1,1g.F 1,1ZU 1,8SA / 3,1F 8,4KH 3,8EW	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V A1,C,G,L,1 454kj 0,1g.F 2,3ZU 1,1SA / 1,4F 19,6KH 4,0EW	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S A1,G,L 288kj 0,4g.F 1,9ZU 2,6SA / 1,9F 7,8KH 4,7EW		**Beerengrütze** mit Vanillesauce V G,1 406kj 0,3g.F 16,3ZU 0,1SA / 0,6F 20,4KH 1,2EW	**Nikolaus-Spezial: Entenbrust** an delik. Orangens., m. hausgem. Rotkrautgemüse, dazu kleine Kartoffelknödel + € 2,75 G A1,G,L 2,3,5,9 307kj 0,4g.F 3,0ZU 2,2SA / 1,4F 10,4KH 4,3EW

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 = 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

Menükarte

23.11.2026 – 6.12.2026

KW 48/49

60 JAHRE

ESSEN AUF RÄDERN

DER PARITÄTISCHE