

01.

ORIGINAL  
ESSEN  
AUF RÄDERN

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,55 €	8,55 €	8,55 €	8,10 €	8,10 €	9,45 €	8,70 €
<b>Montag</b> 30.12.	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei (2,3,7,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1,A,G,I,J) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (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>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1,G) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Zartes, paniertes Hähnchenschnitzel</b> (gefüllt mit Frischkäse) auf warmen Kartoffelsalat, dazu Tomatensalat (8,A,G,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 31.12.	<b>2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art</b> in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln (2,3,4,C,D,G,I,J,L) <b>Rote Grütze</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>Rote Grütze</b>	<b>Steckrüben-Eintopf</b> mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) <b>Rote Grütze</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>Rote Grütze</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,G,I) <b>Rote Grütze</b>	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) <b>Rote Grütze + 0,90 €</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 01.01.	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat „Hausfrauen Art“ (mit Mayonnaise) (3,8,A,C,G,I,J) <b>Orangen-Zimt-Creme (G)</b>	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Kasselerrücken-Braten</b> auf leckerem Gemüsesalat (mit etwas Mayonnaise fein angemacht), garniert, dazu Vollkornbrot und Butter (2,3,7,8,A,C,G,I) <b>Orangen-Zimt-Creme (G)</b>	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Gegrillte Hähnchenbrust,</b> garniert, dazu bunter Nudelsalat (3,A,C,F,G,I) <b>Orangen-Zimt-Creme (G)</b> EW 4,1   F 6,0   KH 10,0   KJ 590   BE 0,8	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Hausmacher Sülze</b> mit Remouladensoße, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) (2,3,7,8,C,G,I,J,L) <b>Orangen-Zimt-Creme (G)</b>	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Schattenmorellen (ohne Steine) (G) <b>Orangen-Zimt-Creme (G)</b>	<b>KALT (Anlieferung am 31.12.) Geräucherter Lachs &amp; Forellenfilet,</b> garniert mit Zwiebelringen und Zitrone, dazu Meerrettich, feiner Waldorfsalat, Toastbrot und Butter (3,5,A,C,D,G,H,I,J,L) <b>Orangen-Zimt-Creme (G) + 0,90 €</b>	
<b>Donnerstag</b> 02.01.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I) <b>Joghurt „Bratapfel“ (X)</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Bratapfel“ (X)</b>	<b>Schinken-Rührei,</b> dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,C,F,G,I,L) <b>Fruchtjoghurt (X)</b> EW 4,3   F 5,2   KH 5,2   KJ 364   BE 0,4	<b>Seemannslabskaus</b> mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops (2,8,C,D,G,I,J) <b>Joghurt „Bratapfel“ (X)</b>	<b>Omelett auf</b> auf Kräutersoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseeinlage) (C,G,I) <b>Joghurt „Bratapfel“ (X)</b>	<b>„Grünkohlplatte“</b> - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,4,7,A,I,J,L) <b>Joghurt „Bratapfel“ (X)</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 03.01.	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b>	<b>„Jäger-Hackbraten“</b> mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b> EW 6,6   F 3,0   KH 7,2   KJ 352   BE 0,6	<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet,</b> natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree (G) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) <b>Karamellpudding mit Sahnesoße (G)</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 04.01.	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</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>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Leckere Pilzpfanne</b> in Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten,</b> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Birnenstückchen (G) + 0,70 €</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 05.01.	<b>Rahmgulasch (vom Schwein),</b> dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) <b>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Nougatcreme (G)</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>Panacotta-Pudding (X)</b>	<b>Süßer Grießflammeri</b> dazu heißes Aprikosenkompott (A,G) <b>Panacotta-Pudding (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>Panacotta-Pudding (X) + 0,90 €</b>	<b>„Cranberry-Chicken“</b> - Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Brokkoli-Röschen und Kürbis-Kartoffelpüree (1,F,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>

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**

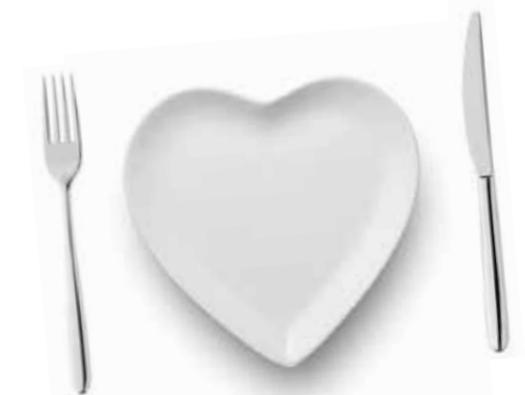
Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf, und zwar:

- 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

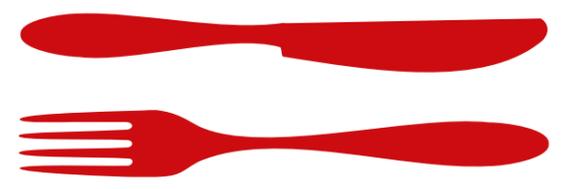
02.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,55 €	8,55 €	8,55 €	8,10 €	8,10 €	9,45 €	8,70 €
<b>Montag</b> 06.01.	<b>Rostbratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,L) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Spiral-Nudeln und Kürbis „süß-sauer“ (1,A,G,I,J) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt (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>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Bunter Eintopf</b> aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (X)</b>	<b>Kasseler</b> auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Kirsch-Banane“ (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> 07.01.	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I,J) <b>Apfelmus</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,G,I) <b>Apfelmus</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) <b>Apfelmus</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln (1,A,G,I,J) <b>Apfelmus</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,C,G) <b>Apfelmus</b>	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat (1,2,3,8,A,G,I,J) <b>Apfelmus</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> 08.01.	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (A,C,G,I) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>„Currywurst“</b> frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,4,7,8,G,I,J) <b>Wackelpudding (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) (3,G,L) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Rosenkohl</b> mit Käse-Sahnesoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Möhrensalat (2,3,8,G,I) <b>Wackelpudding (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur,</b> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat (2,D,G,I,J) <b>Wackelpudding (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> 09.01.	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet (Hoki)</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</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>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) <b>Quarkcreme mit Schokosplittern (G) + 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> 10.01.	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Rindfleischeinlage (G,I) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</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>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</b>	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhren und Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Haselnusspudding mit Vanillesoße (G,H)</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> 11.01.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>„Spaghetti Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</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>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Eierpannkuchen</b> mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G)</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,D,G,I,J,L) <b>Grießbrei mit Himbeersoße (A,G) + 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> 12.01.	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3,F,G,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Lamm-Ragout</b> mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (1,G,I,J) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesoße</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (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>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8,C,G,I,J) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße (1,2,3,A,G,I,J) <b>Vanillepudding mit Sahne (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>



**Menükarte**  
30.12.2019 – 12.01.2020  
KW 01/02

50 JAHRE  
**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.