

4.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,50 €	8,50 €	9,80 €	9,05 €
<b>Montag</b> 25.01.	<b>Spießbraten vom Schwein</b> mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf buntem Frühlingsgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree (A,C,G,I) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Petersilienkartoffeln (3,G,I,L) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b> EW 3,1   F 0,5   KH 9,2   KJ 259   BE 0,8	<b>Bunter Eintopf</b> aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Aprikosenkompott (G) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse (1,2,3,A,G,I,J) <b>Joghurt „Pflaume-Zimt“ (X)</b>	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 26.01.	<b>2 Kochwürstchen</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,G,I,J) <b>Fruchtcocktail (X)</b>	<b>Gefüllte Wirsingroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei (1,G,I,J) <b>Fruchtcocktail (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtcocktail (X)</b> EW 3,2   F 0,4   KH 6,8   KJ 345   BE 0,6	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Früchten (Pfirsich, Ananas, Mandarinenpalten) (A,C,G) <b>Fruchtcocktail (X)</b>	<b>Gemüse-Curry</b> mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Kartoffeln, Petersilie und Kokosmilch, dazu Tomaten-Nudeln (A,G,I) <b>Fruchtcocktail (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (2,3,8,D,L) <b>Fruchtcocktail (X)</b> + 0,70 €	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 27.01.	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,L) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b>	<b>2 kleine Frikadellen „Jäger Art“</b> mit Pilzsoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (1,3,A,C,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b> EW 4,3   F 4,0   KH 7,4   KJ 364   BE 0,6	<b>Schinken-Nudeln</b> mit fruchtiger Tomatensoße (2,3,7,A,C,G,I) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b>	<b>4 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus (kalt) (A,G) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b>	<b>„Grünkohlplatte“</b> Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,4,7,A,I,J) <b>Vanillepudding mit Schokoladensoße (G)</b>	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 28.01.	<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>Kirschcreme (G)</b>	<b>Steckrüben-Eintopf</b> mit Möhrenscheiben, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen (C,G,I) <b>Kirschcreme (G)</b>	<b>Mageres Eisbein</b> auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) <b>Kirschcreme (G)</b> EW 6,5   F 5,9   KH 6,7   KJ 461   BE 0,6	<b>Blumenkohl</b> mit Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Kirschcreme (G)</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Kirschcreme (G)</b>	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit Geflügelsauce, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat (1,G,I) <b>Kirschcreme (G)</b> + 0,90 €	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 29.01.	<b>Lockerer Hackbraten</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,G,I,J) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b>	<b>Gebratenes Fischfilet (Hoki)</b> mit Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,L) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b> EW 4,1   F 4,6   KH 4,1   KJ 344   BE 0,3	<b>Ungarisches Gulasch (vom Rind)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Apfelkompott (mit Rosinen) (3,G) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b>	<b>Pfifferlinge in Rahmsoße</b> mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten (2,3,F,G,I) <b>Schoko-Mint-Pudding (G)</b> + 0,70 €	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 30.01.	<b>Huhneintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Reis und Huhnfleisch (G,I) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Speck-Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b>	<b>Gekochter Tafelspitz</b> (vom Rind) mit milder Meerrettichsoße, dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln (3,5,G,I,L) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b> EW 5,9   F 2,4   KH 8,8   KJ 345   BE 0,7	<b>Kleine Frikadelle</b> in Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,A,C,G,I,J,L) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Kurze Makkaroni mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Gurkensalat (1,2,A,C,G,I) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2,3,8,C,D,I,G) <b>Milchreis mit Erdbeersoße (G)</b> + 0,70 €	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (2,3,7,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 31.01.	<b>Kasselerbraten</b> mit Burgundersauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Panacottapudding (G)</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfelsauce, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüseinlage und Kräutern) (1,G,I,J) <b>Panacottapudding (G)</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Panacottapudding (G)</b> EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	<b>Hähnchenbrustfilet</b> auf buntem Sommergemüse in Rahm, dazu Kräuter-Püree (G,I) <b>Panacottapudding (G)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Blaubeerfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Panacottapudding (G)</b>	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (1,G,I,J) + 0,70 € <b>Panacottapudding (G)</b>	<b>„Allgäuer Schweinesteak“</b> gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat (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.



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

5.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch & Süß	Feinschmecker Menü	Internationales Wochengericht
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,50 €	8,50 €	9,80 €	9,05 €
<b>Montag</b> 01.02.	<b>Rahmgulasch „Jäger Art“</b> (vom Schwein) mit Waldpilzen, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> auf saftigen Tomaten-Nudeln, dazu Bohnensalat (A,C,G,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> mit Soße, dazu Rahm-Wirsing und Kartoffelpüree (1,2,3,7,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b> EW 5,5   F 4,9   KH 5,5   KJ 363   BE 0,5	<b>2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (2,3,7,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Bunter Gemüsetopf</b> mit Tomate, Paprika, Zucchini, Möhren, Erbsen, Petersilie, Grießklößchen und Nudeln (A,C,G,I) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>2 kleine Rinderrouladen</b> „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) + 0,90 € <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Dienstag</b> 02.02.	<b>Gebratene Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Kohlrabi-gemüse und Kartoffelpüree (1,A,C,G,I,J) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b>	<b>Feine Bratwurst</b> in Rahmsoße, dazu Blumenkohl-röschen in weißer Soße und Petersili-enkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Kräuter-püree (1,G,I,J) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b> EW 4,2   F 4,8   KH 6,8   KJ 370   BE 0,6	<b>Hähnchenpfanne</b> mit viel Gemüse, dazu Reis (G) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> (mit Rosinen), dazu heißes Apfelmus (A,C,G) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> „Försterin Art“ mit Rahmpilzen, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Tomatensalat (2,3,A,C,G,I) <b>Erdbeer-Rhabarber-Grütze (X)</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Mittwoch</b> 03.02.	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,I,J) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis (G,I) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Sahnesoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G)</b> EW 8,0   F 8,0   KH 7,0   KJ 509   BE 0,5	<b>Schmorkohl</b> mit Hackfleisch, dazu Kartoffelpüree (1,G,I) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G)</b>	<b>Blumenkohl</b> in sahniger Käsesoße, dazu Kräuter-püree und Möhrengemüse (2,3,8,G,I) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G)</b>	<b>Gebratenes, paniertes Schollenfilet</b> mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (8,A,D,G,I,J) <b>Karamelpudding mit Sahnesoße (A,G) + 0,70 €</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Donnerstag</b> 04.02.	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln (2,3,4,A,I,J,L) <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b>	<b>„Schlesisches Himmelreich“</b> Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße (1,2,3,5,7,I,J,L) <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b>	<b>Bratwurst „Thüringer Art“</b> mit dunkler Senfsoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b> EW 5,4   F 6,9   KH 8,3   KJ 496   BE 0,7	<b>Rinderbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> dazu heiße Schokoladensauce mit Birnenstücken (A,C,G) <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis (2,3,F,G,I) + 0,90 € <b>Grießbrei mit Kirschsoße (A,G)</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Freitag</b> 05.02.	<b>Gebratenes Seefischfilet</b> natur, mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrengemüse (2,3,8,D,G,I,L) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b>	<b>Bunter Bohneneintopf</b> mit Möhren, Kürbis, Kartoffel-würfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Spargelcremesauce, dazu Früh-lingsgemüse und Petersilien-kartoffeln (3,F,G,I,L) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b> EW 5,8   F 1,3   KH 6,0   KJ 264   BE 0,5	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße (A,I) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b>	<b>Grießflammeri</b> mit heißem Aprikosenkompott (A,G) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffel-klöße mit Speckstippe (2,3,I) <b>Joghurtcreme mit Früchten (G)</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Samstag</b> 06.02.	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Speck-soße und Kartoffelbrei (1,2,G,I,J) <b>Cappuccinopudding (G)</b>	<b>Kräftiges Gulasch (vom Schwein)</b> dazu Rotkohl und Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Cappuccinopudding (G)</b>	<b>Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Cappuccinopudding (G)</b> EW 2,1   F 3,2   KH 7,0   KJ 261   BE 0,5	<b>Putenrollbraten</b> in Sahnesauce, dazu Brechbohnen in Schwitzte und Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Cappuccinopudding (G)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Cappuccinopudding (G)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> mit Kräuterbutter, Kapern und Zitro-nenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrengemüse (2,3,8,D,G,I,L) <b>Cappuccinopudding (G) + 0,70 €</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>
<b>Sonntag</b> 07.02.	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Champignons und Spargel, dazu Reis (G) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Leckeres Pilzragout</b> in Rahmsauce mit Kräutern und etwas Speck, dazu Serviettenknödel (1,2,3,A,C,G,I) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Spießbraten vom Schwein</b> in Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b> EW 9,1   F 3,8   KH 6,0   KJ 387   BE 0,5	<b>Gebratene Geflügelteile</b> mit Apfel-Zwiebelsauce, dazu Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Erdbeerkompott (G) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße (1,2,3,A,G,I,J) <b>Erdbeerpudding mit Sahne (X) + 0,90 €</b>	<b>„Mouton au Calvados“</b> Lammbraten in Soße mit Apfelstücken und Calvados, dazu Ratatouille und Kürbis-Kartoffelpüree (1,G,I,JL) <b>Dessert des Tages</b>



**Menükarte**  
25.01.2021 – 07.02.2021  
**KW 04/05**

5 0 J A H R E  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**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.