

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,50 €	8,50 €	9,80 €	9,05 €
Montag 26.7.	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Mousse au Chocolat x	Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ (mit Hackfüllung) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelbrei 1,2,3,8,G,I,J Mousse au Chocolat x	Frikadelle mit Sahnesoße, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Mousse au Chocolat x EW 5,6 F 4,8 KH 7,3 KJ 326 BE 0,6	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis G,I Mousse au Chocolat x	Sommerlicher Eintopf mit grünen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Petersilie G,I Mousse au Chocolat x	„Holzfällersteak“ vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat 1,2,3,8,G,I,J Mousse au Chocolat x	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 27.7.	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I Pfirnsichkompott	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Pfirnsichkompott	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Pfirnsichkompott EW 5,4 F 4,0 KH 5,8 KJ 342 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) A,D,G Pfirnsichkompott	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A,C,G Pfirnsichkompott	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinakemüse, dazu weichgekochter Reis 2,3,F,G,I + € 0,90 Pfirnsichkompott	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 28.7.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Mokkapudding mit Vanillesoße G EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	„Currywurst“ frische, grobe Bratwurst mit Ketchup-Soße, dazu gebackene Kartoffelspalten 3,4,7,A,G,I,J,L Mokkapudding mit Vanillesoße G	Eier-Ragout in weißer Soße mit Champignons, Möhrenwürfeln und Petersilie, dazu Reis und gemischter Salat C,G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Schollenfilet, natur gebraten mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,D,G,I + € 0,70 Mokkapudding mit Vanillesoße G	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 29.7.	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Kräuter-Senfsauce, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln 3,D,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Pistazienpudding G,H EW 4,9 F 4,2 KH 7,8 KJ 381 BE 0,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Pistazienpudding G,H	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Pistazienpudding G,H	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat 1,A,G,I,J Pistazienpudding G,H	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Freitag 30.7.	Gebratenes Seelachsfilet natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandelpudding m. Kirschoße G,H	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C,G,I Mandelpudding m. Kirschoße G,H	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch A,G,I Mandelpudding m. Kirschoße G,H EW 4,6 F 1,6 KH 6,4 KJ 245 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Schmorgurken, dazu Petersilienkartoffeln 3,7,A,C,G,I,L Mandelpudding m. Kirschoße G,H	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) A,C,G Mandelpudding m. Kirschoße G,H	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J + € 0,90 Mandelpudding m. Kirschoße G,H	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Samstag 31.7.	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Lockerer Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,7,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G EW 4,0 F 6,6 KH 8,2 KJ 459 BE 0,6	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gabelspaghetti „Bologneser Art“ mit Gemüse-Bolognese und Parmesankäse A,G,I Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,2,3,8,B,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 1.8.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Finger-möhren und Salzkartoffeln 1,3,F,G,I Vanillepudding mit Sahne x	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 2,3,G,I Vanillepudding mit Sahne x	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,L Vanillepudding mit Sahne x EW 6,0 F 7,0 KH 6,6 KJ 484 BE 0,6	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Sahne x	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) A,C,G Vanillepudding mit Sahne x	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Vanillepudding mit Sahne x	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,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.



Hauptgeschäftsstelle Varel
Zum Jadebusen 12,
26133 Varel-Langendam
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever



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

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!

31.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,50 €	8,50 €	9,80 €	9,05 €
Montag 2.8.	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei 2,3,7,6,1,1 Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,6,1 Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Kräftiges Rindergulasch dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat 1,6,1,1 Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x EW 5,7 F 4,8 KH 7,0 KJ 397 BE 0,5	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,6,1 Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 2,3,5,6,1 Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	„Griechische Platte“ Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki G Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ x	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Dienstag 3.8.	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,1,1 Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Huhnfleisch und pikantem China-gemüse, dazu Curryreis 3,F,6,1 Kirschkompott	3 Königsberger Klopse mit Kapersoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,1,1,1 Kirschkompott EW 4,8 F 3,5 KH 7,7 KJ 382 BE 0,6	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei 1,6,1 Kirschkompott	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie G,1 Kirschkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,1,1 + € 0,70 Kirschkompott	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 4.8.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,6,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,1,1,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,6,1,1,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0 F 2,0 KH 6,0 KJ 282 BE 0,5	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 3,A,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree A,C,F,G,1,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengemüse und Kräuterpüree 1,2,3,A,G,1,1 Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 5.8.	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,1,1,1 Erdbeercreme G	Fischragout in Kräuter-Rahm, dazu Reis-Wildreis und Bohnensalat D,G,1 Erdbeercreme G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rotweinsauce, dazu feine Erbsen und Salzkartoffeln 1,3,F,G,1,1,1 Erdbeercreme G EW 6,7 F 1,5 KH 8,0 KJ 311 BE 0,7	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,1 Erdbeercreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G Erdbeercreme G	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7,6,1 Erdbeercreme G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Freitag 6.8.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen-Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,1,1,1 Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Schweineschnitzel „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln A,G,1 Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,G,1,1,1 Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5 F 3,8 KH 7,8 KJ 414 BE 0,7	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,1,1 Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln 3,C,G,1,1 Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	1/2 Grill-Hähnchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Gurkensalat 1,G Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Samstag 7.8.	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,7,G,1,1 Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,1,1 Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,1 Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchteinlage, dazu bunter Gemüseries G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pflirsich, Ananas und Mandarinspalten) A,C,G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Schollenfilet, natur gebraten mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstücken, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,1 + € 0,70 Grießbrei mit Himbeersoße A,G	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages
Sonntag 8.8.	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,1,1 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Huhnfleisch und Reis C,G,1 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln 3,G,1,1 Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 4,3 F 2,2 KH 7,0 KJ 280 BE 0,5	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,1,1 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) A,C Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,A,G + € 0,90 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	„Piccata Milanese“ Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten, dazu fruchtige Tomatensoße, kurze Makkaroni und gemischter Salat 1,2,A,C,G,I Dessert des Tages



Menükarte

26.7.2021 – 8.8.2021

KW 30/31

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

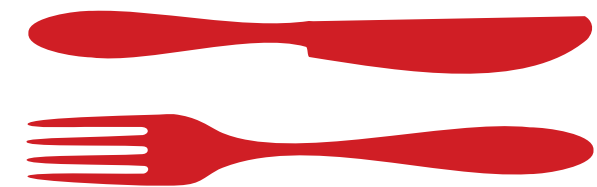
Bitte ausfüllen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon



DER PARITÄTISCHE