

	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 €
Montag 27.07.	<b>Kasseler</b> mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln (1,2,3,7,G,I,J,L) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>„Falscher Hase“</b> Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree (1 A,G,I,J) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Blumenkohl</b> mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Götterspeise-Himbeer (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 (G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißem Mandarinenkompott (1 G) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>„Puszt-Schnitzel“</b> paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Butternudeln und Tomatensalat (A,C,G,I) <b>Götterspeise-Himbeer (X)</b>	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Dienstag 28.07	<b>Geschmorte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (1,2,3,A,G,I,J) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Möhren-Kohlrabi-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Kasselerfleisch (2,3,7,G,I) <b>Karamelpudding (X)</b> EW 3,4   F 3,7   KH 5,5   KJ 292   BE 0,5	<b>2 Eierpfannkuchen</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,C,G) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Sahniger Kräuterquark</b> dazu Finger Möhrchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und gebackene Kartoffelspalten (A,G) <b>Karamelpudding (X)</b>	<b>Gebratenes Schollenfilet, natur</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Karamelpudding (X)</b> + 0,70 €	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Mittwoch 29.07.	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Rotweinsauce, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Feine Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln (1,3,7,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (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 „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Süßer Grießflammeri</b> mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (A,G) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>„Griechische Platte“</b> Gyros-Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen und Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Tsatsiki (G) <b>Fruchtjoghurt „Erdbeer“ (X)</b>	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Donnerstag 30.07	<b>Hühnerfrikassee</b> in weißer Soße mit Gemüseinlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen) (3,G,L) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>„Jäger-Hackbraten“</b> mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln (1,3,A,G,I,J,L) <b>Mousse au Chocolat (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>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Käse-Nudeln</b> Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und gemischter Salat (1,2,A,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b>	<b>Gebratene Entenbrust „Chinesisch“</b> mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln (3,A,F,G,I) <b>Mousse au Chocolat (X)</b> + 0,90 €	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Freitag 31.07	<b>Gebratenes Seefischfilet „natur“</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis (G,I) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Schinken-Rührei</b> dazu Spargelgemüse in Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (A,G,I) <b>Bananenpudding (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>Bananenpudding (X)</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesauce (A,C,G) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Gegrillte Schweinehaxe</b> (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree (2,G,I) <b>Bananenpudding (X)</b>	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Samstag 01.08	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) (1,A,G) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat (3,8,A,C,G,I,J,L) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Mageres Kasseler</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei (2,3,7,G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (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>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Leckere Pilzpfanne</b> in Rahmsauce, dazu Butterspätzle (1,3,A,C,G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b>	<b>Schollenfilet, natur gebraten</b> mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat (3,8,C,D,G,I) <b>Vanillepudding mit Sahne (X)</b> + 0,70 €	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>
Sonntag 02.08.	<b>Rahmgulasch (vom Schwein)</b> dazu Leipziger Allerlei und Butternudeln (1,A,G,I,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Schmorgurkengemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln (3,A,C,G,I,L) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Finger Möhrchen (3,G,I,L) <b>Joghurt „Mango“ (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,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>Süßer Milchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) (G) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b>	<b>2 kleine Rinderrouladen</b> „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke) in typischer Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,2,8,A,G,I,J) <b>Joghurt „Mango“ (X)</b> + 0,90 €	<b>Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“</b> mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat (2,3,8,F,G,I) <b>Dessert des Tages</b>

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 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!

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

Änderungen vorbehalten.



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



32.

	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 €
Montag 03.08.	<b>Rostbratwurst</b> mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln (1,3,4,7,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Wildgulasch</b> in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,G,I,J) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (1,2,3,8,G,I,J,L) <b>Grießdessert (X)</b> EW 7,3   F 2,5   KH 6,0   KJ 326   BE 0,5	<b>Gebratene Fischstäbchen</b> dazu warmer Kartoffelsalat (1,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Sommer-Eintopf</b> aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie (G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Kasseler</b> auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln (2,3,7,G,I) <b>Grießdessert (X)</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
Dienstag 04.08.	<b>Linseneintopf</b> mit Speck, Wurzelgemüse und Kochwurst (1,2,3,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern)(1,G,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree (1,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b> EW 2,5   F 3,5   KH 6,3   KJ 275   BE 0,5	<b>Rindergulasch „bürgerlich“</b> mit Gemüseeinlage, dazu Spiralnudelnt (1,A,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit heißem Heidelbeerkompott (A,F,I) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>2 kleine panierte Schweineschnitzel</b> „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat (1,8,A,G,I,J) <b>Erdbeerpudding (X)</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat(1,G,I,J) <b>Dessert des Tages</b>
Mittwoch 05.08.	<b>2 kleine Frikadellen</b> auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>Rahmgulasch vom Rind</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (1,3,F,G,I,J,L) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (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>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>Gabelspaghetti</b> mit bunter Käsesoße (mit Erbsen, Möhren und Petersilie), dazu Karottensalat (A,C,G) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X)</b>	<b>Gebratenes Rotbarschfilet, natur</b> dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat(2,3,7,G,I) <b>Joghurt „Johannisbeer-Vanille“ (X) + 0,70 €</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
Donnerstag 06.08.	<b>Ungarisches Gulasch (vom Schwein)</b> mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,A,C,G,I,J) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>3 Kochklopse</b> auf Möhren-Schwarzwurzel-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I,J) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet (Hoki)</b> mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Apfelmus (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 (X)</b>	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) (G) <b>Apfelmus (X)</b>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (1,A,G,I,J) <b>Apfelmus (X) + 0,70 €</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
Freitag 07.08.	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat (3,D,G,I,J,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Rindergulasch „Stroganoff“</b> in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln (1,8,A,C,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Bunter Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch einlage (G,I) <b>Zitronenmousse (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,A,C,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Spargelgemüse</b> in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln (3,C,G,I,L) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Gebratene Putenleber</b> mit Schmorzwiebeln, dazu Fingermöhrrchen und Kräuterpüree (1,G,I,J) <b>Zitronenmousse (X)</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
Samstag 08.08.	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen (2,3,7G,I) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>„Spaghetti Bolognese“</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse (A,I,G) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Frikadelle</b> mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei (1,A,C,G,I,J) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (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) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Eierpannkuchen</b> mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße (1,A,C,G) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X)</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Fruchtjoghurt „Aprikose-Mango“ (X) + 0,70 €</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, Kapern, Zitronenstückchen und Champignonscheiben, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (3,D,G,I,J,L) <b>Dessert des Tages</b>
Sonntag 09.08.	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln (1,3 F,G,L,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Lamm-Ragout</b> mit Zwiebeln, Möhren und Bohnen, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis (C,G,I) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Kalbsrollbraten in Sahnesoße</b> mit Champignons dazu Brechbohnen und Petersilienkartoffeln (1,3,G,I,L) <b>Schokoladenpudding 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 (A,C,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>2 gekochte Eier</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat (2,3,8, C,G,I,J) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X)</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße (1,A,G) <b>Schokoladenpudding mit Sahne (X) + 0,90 €</b>	<b>Schollenfilet „Grenoble“</b> Geschmorter Lammbraten in kräftiger Soße mit Estragon, Thymian und Rosmarin, dazu Ratatouille und Reis (3,D,G,I,J,L) <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 = 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.

Menükarte

27.07.2020 – 09.08.2020

KW 31/32

50 JAHRE

ESSEN  
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE