

48.

	<b>Tagesmenü M1 € 9,40</b>	<b>Diabetiker M2 € 9,40</b>	<b>Schonkost M3 € 9,40</b>	<b>Für Feinschmecker M4 € 10,30</b>	<b>Vegetarisch M5 € 9,00</b>	<b>Süßspeise M8 € 9,00</b>	<b>Spezielles und Regionales M10 € 9,55</b>
<b>Montag 27.11.</b>	<b>Hähnchenfilet</b> in Tomaten-Basilikum-Sauce dazu Nudeln und Brokkoli Dessert	<b>Kräuterbratwurst</b> in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Nasi Goreng</b> Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchen- fleisch Dessert	<b>Schweineroulade</b> Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Dessert + € 0,70	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit fruchtiger Tomaten- sauce und feinem Butterreis Dessert	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen Dessert	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Dessert
<b>Dienstag 28.11.</b>	<b>Wiegebraten (Hackbraten)</b> in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Gebackener Fleischkäse</b> in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Zartes Geflügelfilet Alfredo</b> in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti Dessert	<b>Chili sin Carne</b> vegetarisches Chili mit Reis Dessert	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce Dessert	<b>Grünkohl</b> mit Kochwurst und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Dessert
<b>Mittwoch 29.11.</b>	<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree Dessert	<b>Geflügelfrikadelle</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis Dessert	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Dessert	<b>Herzhafter Spießbraten</b> auf Zwiebelgemüse, dazu Paprikakartoffeln und Gur- ken-Radieschen-Salat Dessert	<b>Bunte Kartoffelpfanne</b> mit Blattspinat und feinem Käse überba- cken Dessert	<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße Dessert	<b>Lammkeulenbraten</b> in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat, Dessert + € 1,55
<b>Donnerstag 30.11.</b>	<b>Hackfleischbällchen Schwedische Art</b> in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln Dessert	<b>Gebackener Seelachs</b> mit fruchtiger Tomaten- sauce und Frühlingspüree Dessert	<b>Original Hähnchen- Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	<b>Rinderschmorbraten</b> mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln Dessert + € 0,70	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce Dessert	<b>Lammkeulenbraten</b> in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat, Dessert + € 1,55
<b>Freitag 1.12.</b>	<b>Gemischte Vollkornspirelli Bolognese</b> vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat Dessert	<b>Schweinerücken- braten</b> in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Dessert	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möh- ren, Spargel und Champi- gnons, dazu Reis Dessert	<b>Seelachsfilet</b> gedünstet mit Kräuterbut- tersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln Dessert + € 0,70	<b>Leckeres Paprikagemüse</b> mit Risotto (Reis) Dessert	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten Dessert	<b>Gebraten. Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert + € 1,55
<b>Samstag 2.12.</b>	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse Dessert	<b>Spaghetti</b> in Curryrahm und buntem Gemüse Dessert			<b>Milchreis</b> mit Zimtpflaumenkompott Dessert	<b>Gebraten. Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Dessert + € 1,55
<b>Sonntag 3.12.</b>	<b>Wiener Sahneleber</b> mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree Dessert	<b>Rinderhacksteak</b> mit Pariser Karotten und Kartoffeln Dessert	<b>Tortellini Vegetarische Art</b> in fruchtiger Tomatensauce Dessert	<b>Lachsfilet</b> an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat Dessert + € 0,70		<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce Dessert	<b>Grünkohlplatte</b> Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Dessert + € 1,55

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

**vom Paritätischen Friesland:**

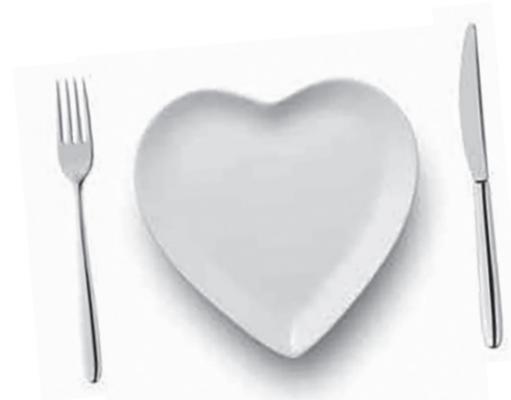
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

**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



Varel, WHV: 04451 9146-0, Petra.Kirchhoff@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 €
- 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!

49.

	<b>Tagesmenü M1 € 9,40</b>	<b>Diabetiker M2 € 9,40</b>	<b>Schonkost M3 € 9,40</b>	<b>Für Feinschmecker M4 € 10,30</b>	<b>Vegetarisch M5 € 9,00</b>	<b>Süßspeise M8 € 9,00</b>	<b>Spezielles und Regionales M10 € 9,55</b>
<b>Montag 4.12.</b>	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln Dessert	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse Dessert	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce Dessert	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott Dessert	<b>Grünkohlplatte</b> Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55
<b>Dienstag 5.12.</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbockwurst Dessert	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln Dessert	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis Dessert	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Gabelspaghetti und Apfelmus Dessert + € 0,70	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott Dessert	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> „Jäger Art“, auf Rahm-Champign., dazu Kart.-Röstitaler u. Tomatens. + € 1,55
<b>Mittwoch 6.12.</b>	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch Dessert	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	<b>Fischfilet Naturell</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis Dessert	<b>Jägerschnitzel</b> mit Butterkartoffeln und Möhrensalat Dessert	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat Dessert	<b>feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze Dessert	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> „Jäger Art“, auf Rahm-Champign., dazu Kart.-Röstitaler u. Tomatens. + € 1,55
<b>Donnerstag 7.12.</b>	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus Dessert	<b>Gutsherrentopf</b> kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch Dessert	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln Dessert	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen Dessert	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert
<b>Freitag 8.12.</b>	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat Dessert	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree Dessert	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch Dessert	<b>Feines Seefisch-Filet nat.</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Dessert + € 0,70	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat Dessert	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Dessert
<b>Samstag 9.12.</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Würstwürfeln Dessert	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln Dessert	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris Dessert	<b>Karibischer Reis</b> mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust Dessert		<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker Dessert	<b>Grünkohlplatte</b> Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55
<b>Sonntag 10.12.</b>	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln Dessert	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis Dessert	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Dessert + € 1,00		<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce Dessert	<b>Grünkohlplatte</b> Grünk. m. Kasseler, Pinkel u. Kochwurst, dazu Bratkart. m. Speck u. Zwiebeln Dessert + € 1,55

**Menükarte**  
27.11.2023 – 10.12.2023

KW 48/49

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 Sulfit, 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

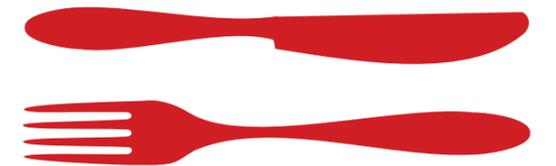
Straße

PLZ/Ort

Telefon

5 0 J A H R E

**ESSEN**  
AUF RÄDERN



**DER PARITÄTISCHE**