

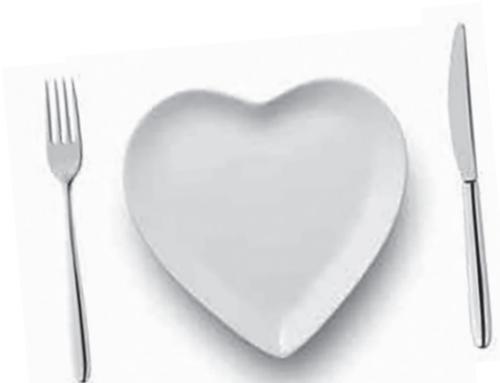
	Tagesmenü € 9,40	Schonkost € 9,40	Diabetiker € 9,40	Kleines Menü € 9,00	Vegetarisch und Süß € 9,00	Feinschmecker-Menü € 10,30	Internationales Wochengericht € 9,55
<b>Montag</b> 29.05.	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I Mousse au Chocolat x	Gefüllte Rinderroulade „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	Gebratene Fischstäbchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) A,D,G Mousse au Chocolat x	Buntes Gemüse (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) in Käse-Sahnesoße mit Kräutern, dazu saftige Tomaten-Nudeln A,G,I Mousse au Chocolat x	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis 2,3,A,F,G,I + € 0,90 Mousse au Chocolat x	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Dienstag</b> 30.05	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x	Bunter Gemüseintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischbeilage G,I Joghurt „Mango“ x	Ungarisches Gulasch (vom Rind) mit Paprika u. Zwiebeln, dazu Brechbohnen u. Salzkart. 1,3,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x EW 5,4   F 4,0   KH 5,8   KJ 342   BE 0,5	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis G,I Joghurt „Mango“ x	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A,C,G Joghurt „Mango“ x	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu gebackene Kartoffelspalten und Bohnensalat 1,A,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Mittwoch</b> 31.05.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Pfirsichkompott	2 kleine Frikadellen auf buntem Frühlingsgemüse mit Holländischer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I Pfirsichkompott	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Pfirsichkompott 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 Pfirsichkompott	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ in Sahnesoße mit Champignons, dazu Kartoffel-Röstitaler A,C,G,I Pfirsichkompott	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 1,2,3,4,D,L + € 0,70 Pfirsichkompott	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Donnerstag</b> 01.06.	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Pistazienpudding G,H	Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße, dazu Fingermöhren 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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 1,2,3,C,G,I,L + € 6,45 Pistazienpudding G,H	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Freitag</b> 02.06.	Gebratenes Seelachsfilet natur, mit Champignonsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Mandelpudding mit Kirschoße G,H	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C,G,I Mandelpudding mit Kirschoße G,H	Nudeleintopf mit viel Gemüse und Huhnfleisch A,G,I Mandelpudding mit 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 mit Kirschoße G,H	2 Hefeklöße dazu heißes Pflaumenkompott (ohne Steine) A,C,G Mandelpudding mit Kirschoße G,H	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J + € 0,90 Mandelpudding mit Kirschoße G,H	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Samstag</b> 03.06.	Linseneintopf und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Lockerer Hackbraten auf Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Feine Kalbsbratwurst m. Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl u. Petersilienkart. 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, dazu Gurkensalat A,G,I Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,5,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L Dessert des Tages
<b>Sonntag</b> 04.06.	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 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 Wacholdersoße 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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln 1,3,C,F,G,I,L + € 6,45 Vanillepudding mit Sahne x	Schollenfilet „provencale“ natur gebraten - m. Tomate, Paprika u. Zwiebeln, abgeschmeckt m. Zitrone, Kräutern der Provence u. Knoblauch, dazu Rosmarinkart. u. Tomatensalat 3,D,G,I,L 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.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!

23.

	Tagesmenü	Schonkost	Diabetiker	Kleines Menü	Vegetarisch und Süß	Feinschmecker-Menü	Internationales Wochengericht
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,00	€ 9,00	€ 10,30	€ 9,55
<b>Montag</b> 05.06.	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei 2,3,7,G,I,J Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Kräftiges Rindergulasch dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree 1,G,I,J Joghurt „Pfirsich-Melba“ x EW 4,2   F 3,7   KH 7,2   KJ 340   BE 0,6	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelsmus (kalt) 3,A,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 2,3,5,G,L Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) m. Soße, dazu feines Erbsengem. u. gebackene Kart.spalten 1,2,3,A,G,I,J Joghurt „Pfirsich-Melba“ x	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Dienstag</b> 06.06.	Frikadelle mit Champignonsoße, dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,L Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Hühnfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,A,F,G,I Kirschkompott	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Kirschkompott EW 4,8   F 3,5   KH 7,7   KJ 382   BE 0,6	„Jägerpfanne“ mit Hackfleisch, und Pilzen, dazu Kartoffelbrei 1,G,I Kirschkompott	Spargelintopf „Royal“ mit Eierstich, Kartoffelwürfeln und Petersilie C,G,I Kirschkompott	„Sauerkrautplatte“ Kassele, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem auerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Kirschkompott	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Mittwoch</b> 07.06.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet m. Rotweinsoße, dazu Schwarzwur. in Rahm u. Petersilienkart. 1,3,F,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplittern G EW 6,0   F 1,2   KH 7,0   KJ 267   BE 0,6	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G,I Quarkcreme mit Schokosplittern G	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis A,C,F,G,I,J Quarkcreme mit Schokosplittern G	Schollenfilet, natur gebraten mit Kräuterbutter, Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,2,3,8,D,G,L + € 0,70 Quarkcreme mit Schokosplittern G	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Donnerstag</b> 08.06.	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Erdbeercreme G	„Gulasch-Topf“ (vom Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I Erdbeercreme G	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Erdbeercreme G EW 6,0   F 2,0   KH 6,0   KJ 282   BE 0,5	Kleines paniertes Hähnchenschnitzel auf Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Salzkartoffeln 1,3,A,G,L Erdbeercreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißem Pflaumenkompott G Erdbeercreme G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 1,2,3,C,G,I,L + € 6,45 Erdbeercreme G	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Freitag</b> 09.06.	2 „Matjesfilets“ auf Hausfrauen Art in Apfel-Zwiebel-Sahnesoße, dazu Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,3,4,C,D,G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons, dazu Spiralnudeln A,G,I Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Saftiger Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,J,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H EW 8,5   F 3,8   KH 7,8   KJ 414   BE 0,7	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Erbsen-Reis C,G,I Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	1/2 Grill-Hähnchen, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und eingelegter Kürbis 1,G Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Samstag</b> 10.06.	Bratwurst „Thüringer Art“ mit Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 1,7,G,I,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen C,G,I Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 2,3   F 1,9   KH 6,5   KJ 226   BE 0,5	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtneilage, dazu bunter Gemüseris G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	3 Eierpannkuchen mit heißem Fruchtkompott (Pfirsich, Ananas und Mandarinspalten) A,C,G Grießbrei mit Himbeersoße A,G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,D,G,J Grießbrei mit Himbeersoße A,G	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages
<b>Sonntag</b> 11.06.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhrrchen und Salzkartoffeln 1,3,F,G,L Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Hühnfleisch und Reis C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln 3,G,I,L Joghurt „Kirsch-Banane“ x EW 6,0   F 1,7   KH 9,2   KJ 332   BE 0,7	2 Kochklopse auf Blumenkohl in weißer Soße, dazu Kräuterpüree A,C,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Leckere Pilzpfanne in Rahmsoße, dazu Butter-spätzle 1,3,A,C,G,I Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,L + € 6,45 Joghurt „Kirsch-Banane“ x	„Thai-Hühnchen“ gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssoße, abgeschmeckt mit Sojasoße und etwas Chili, dazu Kaiserschoten und Reis 1,A,E,F,G,I Dessert des Tages



**Menükarte**  
29.05.2023 – 11.06.2023  
KW 22/23

5 0 J A H R E  
**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.