

	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 29.11.	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	Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, dazu Reis G,I Mousse au Chocolat x	Herbstlicher Kartoffeltopf mit Möhren, Rosenkohl, Kürbis und Kräutern G,I Mousse au Chocolat x	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis 2,3,F,G,I Mousse au Chocolat x + € 0,90	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Dienstag 30.11.	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu feines Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Pfersichkompott	Bunter Gemüseintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage G,I Pfersichkompott	Ungar. Gulasch (vom Rind) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Pfersichkompott 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 Pfersichkompott	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung, Butter, Zimt und Zucker 1,A,C,G Pfersichkompott	„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,4,7,A,I,J,L Pfersichkompott	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 1.12.	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 Hackfleischfüllg.) m. Bratensoße, dazu Kartoffelpür. 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	„Linsen-Chili“ aus weißen Bohnen, Paprika, Tomate und roten Linsen, kräftig abgeschmeckt, dazu Kräuterpüree G,I Mokkapudding mit Vanillesoße G	Schollenfilet, nat. gebraten mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat 3,8,C,D,G,J Mokkapudding mit Vanillesoße G + € 0,70	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 2.12.	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-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	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 3.12.	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 Hühnerfleisch 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 Schmorzw. u. Apfelspalten, dazu Rotk. u. Kartoffelpür. 1,G,I,J Mandelpudding mit Kirschoße G,H + € 0,90	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Samstag 4.12.	Linseneintopf mit Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L 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-Rosens. u. Petersilienkar. 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	Gebrat. Schollenfilet, natur mit Shrimps und Kräuterbutter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 1,2,3,8,B,D,G,I,L Schokoladenpudding mit Birnenstückchen G + € 0,70	Hähnchenbrustfilet „Schweizer Art“ mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Röstitaler und Karottensalat 2,3,8,F,G,I Dessert des Tages
Sonntag 5.12. 2. Advent	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1,3,F,G,L Vanillepudding m. Sahne x	Bratwurstschnecke auf mildem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 2,3,G,I Vanillepudding m. Sahne x	Putenkeulenbraten mit Geflügelsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,L Vanillepudding m. 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 m. Sahne x	3 Eierpfannkuchen mit heißem Fruchtkompott (aus Kirschen, Heidelbeeren und Erdbeeren) A,C,G Vanillepudding m. Sahne x	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße 1,2,3,A,G,I,J Vanillepudding m. Sahne x + € 0,90	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.

 **PARITÄT**
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 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!



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

49.

	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 6.12. Nikolaus	Eisbeinflisch auf Sauerkraut, dazu Erbspüree und Kartoffelbrei 2,3,7,G,I,J Joghurt „Apfel-Strudel“ x	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L Joghurt „Apfel-Strudel“ x	Kräftiges Rindergulasch dazu Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree 1,G,I,J Joghurt „Apfel-Strudel“ x EW 4,2 F 3,7 KH 7,2 KJ 340 BE 0,6	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) 3,A,L Joghurt „Apfel-Strudel“ x	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heißes Backobst 2,3,5,G,L Joghurt „Apfel-Strudel“ x	„Pusztaschnitzel“ paniertes Schweineschnitzel auf Paprikagemüse, dazu gebackene Kartoffelspalten und Krautsalat 3,8,A,C,G,I Joghurt „Apfel-Strudel“ 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 7.12.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Kirschkompott	Hähnchenpfanne „chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,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	Gefüllte Paprikaschote (mit Gemüse-Getreidefüllung) auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Kürbis-Kartoffelpüree A,C,F,G,I,J Kirschkompott	Gebratenes Rotbarschfilet, natur dazu feine Senfsoße, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat 2,3,D,G,I,J Kirschkompott + € 0,70	„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 8.12.	Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 2,3,4,A,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplitttern G	2 kleine Frikadellen mit Bratensoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,A,C,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplitttern G	Gebrat. Hähnchenbrustfilet mit Rotweins., dazu Schwarzw. in Rahm u. Petersilienk. 1,3,F,G,I,J,L Quarkcreme mit Schokosplitttern 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 Schokosplitttern G	Kräftiger Eintopf aus Rosenkohl, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Petersilie G,I Quarkcreme mit Schokosplitttern G	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu feines Erbsengem. u. Kräuterpüree 1,2,3,A,G,I,J Quarkcreme mit Schokosplitttern 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 9.12.	„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	„Sauerkrautplatte“ Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I 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 10.12.	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 u. 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	Rindergulasch mit Champignons, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Rührei und Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Haselnusspudding mit Vanillesoße G,H	½ Grill-Hähnchen dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüse) und Kürbis „süß-sauer“ 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 11.12.	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	Grüner Bohneneintopf mit Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischelinge G,I Grießbrei mit Himbeersoße A,G EW 3,7 F 1,9 KH 5,0 KJ 202 BE 0,4	Hähnchenfleisch in Currysoße mit Fruchtelinge, dazu bunter Gemüsereis 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 Zitronenstückchen, dazu Salzkart. und Gurkensalat 3,D,G,L Grießbrei mit Himbeersoße A,G + € 0,70	„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 12.12. 3. Advent	Sauerbraten „Rheinische Art“ vom Schwein in typischer Soße mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Huhneintopf „Royal“ mit Eierstich, Gemüse, Hühnerfleisch 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	4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (kalt) A,C Joghurt „Kirsch-Banane“ x	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsoße, dazu Grünkohl und Kartoffelklöße 1,2,3,A,G,I,J Joghurt „Kirsch-Banane“ x + € 0,90	„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



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.