

	Tagesmenü € 8,90	Schonkost € 8,90	Diabetiker € 8,90	Kleines Menü € 8,50	Vegetarisch und Süß € 8,50	Feinschmecker-Menü € 9,80	Internationales Wochengericht € 9,05
Montag 30.05.	Kasseler mit Bratensoße, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,2,3,7,G,I,J,L Karamelpudding x	„Falscher Hase“ Hackbraten mit Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1,A,G,I,J Karamelpudding x	Blumenkohl mit 3 Kochklopsen in Holländischer Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A,C,G,I,J Karamelpudding x EW 5,8 F 5,6 KH 7,0 KJ 430 BE 0,6	Hackfleisch-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,A,G,I,J Karamelpudding x	Milchreis mit Zimt u. Zucker u. heißem Mandarinenkompott 1,G Karamelpudding x	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse, dazu Bandnudeln 3,A,F,G,I + € 0,90 Karamelpudding x	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Dienstag 31.05.	Geschmorte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) in Bratensoße, dazu Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Rote Grütze	Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ (mit Käse und Schinken gefüllt) mit Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree 1,2,3,A,G,I,J Rote Grütze	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Petersilie und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Rote Grütze EW 2,9 F 5,9 KH 5,1 KJ 362 BE 04	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen (ohne Steine) A,C,G Rote Grütze	Käse-Nudeln Gabelspaghetti mit Reibekäse, dazu fruchtige Tomatensoße und Bohnensalat A,G,I Rote Grütze	Mai-Schollenfilet, natur gebraten mit zerlassener Butter mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,L + € 0,70 Rote Grütze	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Mittwoch 01.06.	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Rinderschmorbraten mit Rotweinsoße, dazu Blumenkohl mit weißer Soße und Petersilienkartoffeln 1,3,G,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Feine Kalbsbratwurst m. Rahmsoße, dazu Brokkolirös. u. Petersilienkart. 1,3,7,G,I,J,L Vanillepudding mit Erdbeersoße G EW 4,0 F 7,2 KH 5,6 KJ 433 BE 0,5	Kleine Frikadelle auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Vegetarisches Gulasch „ungarische Art“ mit Paprika und Zwiebeln, dazu Kräuterpüree 1,A,C,G,I Vanillepudding mit Erdbeersoße G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Petersilienkartoffeln 3,C,G,I,L + € 5,95 Vanillepudding mit Erdbeersoße G	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Donnerstag 02.06	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüse-einlage (Spargel, Champignons, Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkartoffeln 3,G,L Mandarinencreme G	Gyros - Geschnetzeltes (vom Schwein) mit Zwiebelringen, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki A,G,I Mandarinencreme G	„Jäger-Hackbraten“ mit Pilzsoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1,3,A,G,I,J,L Mandarinencreme G EW 6,6 F 3,0 KH 7,2 KJ 352 BE 0,6	Seemannslabskaus mit 1 Spiegelei und 1 Rollmops 2,8,C,D,G,I,J Mandarinencreme G	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung (ohne Rosinen), dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Mandarinencreme G	Pfifferlinge in Rahmsoße mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,3,A,C,G,I,J + € 0,70 Mandarinencreme G	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Freitag 03.06.	Gebratenes Seefischfilet „natur“ mit Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Schinken-Rührei dazu Spargelgem. in Holländ. Soße u. Petersilienkart. 1,2,3,7,C,G,I,L Bananenpudding mit Schokoladensoße G EW 4,3 F 5,2 KH 5,2 KJ 364 BE 0,4	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur, auf buntem Frühlingsgemüse, dazu Kräuterpüree G Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Blumenkohl in sahniger Käsesoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree 2,3,G,I Bananenpudding mit Schokoladensoße G	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Samstag 04.06.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,A,G Nougatcreme G	3 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 3,8,A,C,G,I,J,L Nougatcreme G	Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei 2,3,7,G,I Nougatcreme G EW 4,2 F 3,8 KH 7,3 KJ 411 BE 0,7	Putengulasch dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I Nougatcreme G	2 gekochte Eier auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,C,G,I,L Nougatcreme G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 3,D,G,I,L + € 0,70 Nougatcreme G	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J Dessert des Tages
Pfingstsonntag 05.06.	Rahmgulasch (vom Schwein) dazu Fingermöhren und Kräuterpüree 1,G,I,J Zitronenmousse x	2 kleine Frikadellen auf Schmorwurkgemüse mit Dill, dazu Salzkartoffeln 3,A,C,G,I,L Zitronenmousse x	Kalbsfrikassee in weißer Soße mit Spargel und Champ., dazu Fingermöhr. u. Petersilienkart. 3,G,I,L Zitronenmousse x EW 8,1 F 1,3 KH 8,0 KJ 324 BE 0,7	Kräuter-Rührei dazu leckere Bratkartoffeln C,G Zitronenmousse x	Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu heiße Schattenmorellen (ohne Steine) G Zitronenmousse x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu ein paniertes Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln 3,A,C,G,I,L + € 5,95 Zitronenmousse x	„Cranberry-Chicken“ Gebratene Hähnchenbrust mit Cranberry-Senfsoße, dazu Butternudeln und Tomatensalat 1,A,F,G,I,J 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:044519146-0,Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de
Jever:044619302-0,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
	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,90	€ 8,50	€ 8,50	€ 9,80	€ 9,05
Pfingstmontag 06.06.	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, dazu feines Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffeln 1,3,F,G,L Joghurt „Mango“ x	Wildgulasch in Wacholdersoße mit Pilzen, dazu Butternudeln und Kürbis „süß-sauer“ 1,A,G,I,J Joghurt „Mango“ x	Gefüllte Rinderroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1,2,3,8,G,I,J,L Joghurt „Mango“ x EW 7,3 F 2,5 KH 6,0 KJ 326 BE 0,5	Gebratene Fischstäbchen dazu warmer Kartoffelsalat 8,A,D Joghurt „Mango“ x	Bunter Eintopf aus Möhren, Bohnen und Blumenkohl, mit Kartoffelwürfeln und Petersilie G,I Joghurt „Mango“ x	Kasseler auf mildem Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln 2,3,7,G,I Joghurt „Mango“ x	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Dienstag 07.06.	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignon-Rahmsoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Gemüse und Kräutern) 1,G,I Apfelmus	Gefüllte Kohlroulade (mit Hackfleischfüllung) mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J Apfelmus EW 2,5 F 3,5 KH 6,3 KJ 275 BE 0,5	Rindergulasch „bürgerlich“ mit Gemüseeinlage, dazu Spiral-Nudeln 1,A,G,I,J Apfelmus	3 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A,C,G Apfelmus	2 kleine panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensoße, dazu warmer Kartoffelsalat und Bohnensalat 1,8,A,G,I,J Apfelmus	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Mittwoch 08.06.	Rostbratwurst mit Rahmsoße, dazu Blumenkohl in weißer Soße und Salzkartoffeln 1,3,7,A,G,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G	Bunter Gemüseeintopf mit viel Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Rahmgulasch vom Rind dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,3,G,I,J,L Schokoladen-Grießbrei A,G EW 4,8 F 5,2 KH 7,2 KJ 398 BE 0,7	Hackbraten mit Sahnesoße, dazu buntes Kartoffelpüree (mit Kräutern und Gemüseeinlage) 1,A,G,I,J Schokoladen-Grießbrei A,G	„Kräftiges Gemüse“ aus Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Bohnen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I Schokoladen-Grießbrei A,G	Gebratenes Schollenfilet, natur mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,L + € 0,70 Schokoladen-Grießbrei A,G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Donnerstag 09.06.	Ungarisches Gulasch (vom Schwein) mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,A,C,G,I,J Zitronen-Joghurtcreme G	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 1,2,3,5,7,G,L Zitronen-Joghurtcreme G	Gebratenes Fischfilet (Hoki) mit Dillssoße, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat 3,D,G,I,L Zitronen-Joghurtcreme G EW 5,5 F 1,6 KH 7,1 KJ 278 BE 0,6	Hühnerfrikassee in weißer Soße mit Gemüseeinlage (Spargel, Champ., Möhren, Erbsen), dazu Petersilienkart. 3,G,L Zitronen-Joghurtcreme G	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißen Sauerkirschen (ohne Steine) G Zitronen-Joghurtcreme G	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu roher Schinken und Petersilienkartoffeln 2,3,C,G,I,L + € 5,95 Zitronen-Joghurtcreme G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Freitag 10.06.	Gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat 2,3,8,D,G,I,J,L Vanillepudding mit Kirschoße G	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsoße mit Champignons, Gurke und Zwiebeln, dazu Eiernudeln 1,8,A,C,G,I,J Vanillepudding mit Kirschoße G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G EW 3,2 F 0,4 KH 6,8 KJ 345 BE 0,6	Zarter Putenkeulenbraten in Sahnesoße mit Pilzen, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Kräuter-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat C,G,I Vanillepudding mit Kirschoße G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in typischer Soße (mit Rosinen), dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,A,G,I,J + € 0,70 Vanillepudding mit Kirschoße G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Samstag 11.06.	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Spaghetti Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Fleischsoße und Parmesankäse A,I,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Rahm-Rosenkohl und Kartoffelbrei 1,A,C,G,I,J Erdbeer-Rhabarber-Creme G EW 3,7 F 7,5 KH 6,6 KJ 459 BE 0,6	Kleine gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleischfüllung) in fruchtiger Tomatensoße, dazu weichgekochter Reis G,I Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung, dazu heiße Vanillesoße 1,A,C,G Erdbeer-Rhabarber-Creme G	Schollenfilet „Finkenwerder Art“ natur gebraten, mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat 2,3,D,L + € 0,70 Erdbeer-Rhabarber-Creme G	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages
Sonntag 12.06.	2 kleine Frikadellen auf Rahm-Wirsing, dazu Stampfkartoffeln A,C,G,I Schokoladenpudding mit Sahne x	Lamm-Ragout mit Bohnen, Möhren und Zwiebeln, dazu saftiger Tomaten-Paprika-Reis 1,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Kalbsrollbraten in Sahnesoße mit Champ., dazu feine Erbsen und Petersilienkart. 1,3,G,I,L Schokoladenpudding mit Sahne x EW 6,5 F 2,1 KH 8,0 KJ 338 BE 0,6	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Kräutern 1,2,3,7,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	2 gekochte Eier mit Senfsoße, dazu Kräuterpüree und Möhrensalat 2,3,8,C,G,I,J Schokoladenpudding mit Sahne x	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu eine gebratene Hähnchenbrust und Petersilienkartoffeln 3,C,F,G,I,L + € 5,95 Schokoladenpudding mit Sahne x	„Allgäuer Schweinesteak“ gebratenes Nackensteak, überbacken mit Champignons, Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Röstitaler und Tomatensalat 2,3,7,G,I Dessert des Tages



5 0 J A H R E

ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE

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