

44.

	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Für Feinschmecker M4	Vegetarisch M5	Süßspeise M8	Spezielles und Regionales
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 10,30	€ 9,00	€ 9,00	€ 9,55
Montag 30.10.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln Dessert	Geflügelleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse Dessert	gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis Dessert	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce, dazu feines Kaiser- gemüse und Kartoffeln Dessert	Maultaschen Vegetarisch in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat Dessert	Milchreis mit heißen Kirschen Dessert	Angebot ab 13.11.2023
Dienstag 31.10. Reformationstag	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree Dessert	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Dessert	Gebratene Fleischbäll- chen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat Dessert	Klass. Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl Dessert + € 0,70	Bunte Tofu-Gemüse- panne mit Kräutersauce und Karottenpüree Dessert	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce Dessert	
Mittwoch 1.11.	Kalbsbällchen in pikanter Sauce mit Romanescogemüse und Kartoffelpüree Dessert	Bratwurst in Sauce mit feinem Misch- gemüse und Kartoffeln Dessert	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree Dessert	Hähnchenragout a la Stroganoff mit Champignons, dazu Spiralnudeln Dessert	Gemüsebällchen auf orientalischem Ge- müse mit Couscous und Linsen Dessert	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße Dessert	
Donnerstag 2.11.	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis Dessert	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbut- ter- sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schin- kensauce dazu Rohkostsalat Dessert	Filettöpf. Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartof- feln Dessert	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark Dessert	Germknödel mit Vanillesauce Dessert	
Freitag 3.11.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Dessert	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuter- püree dazu Sellerie-Möhrensalat Dessert	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis Dessert	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln Dessert + € 0,70	Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblät- chen und Käse überbacken Dessert	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten Dessert	
Samstag 4.11.	Herzhafter Kasseler- nack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Klassischer Möhre- neintopf mit pikanter Rinderfrik- delle Dessert	Linsen-Bolognese mit Vollkorn Fusilli Dessert	Gebratene Hähnchen- brust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat Dessert		Milchreis mit roter Grütze Dessert	
Sonntag 5.11.	Gefüllte Hack- fleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübenge- müse und Nudeln Dessert	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln Dessert	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Dessert	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champig- nons in Sauerrahm Dessert		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce Dessert	

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“.

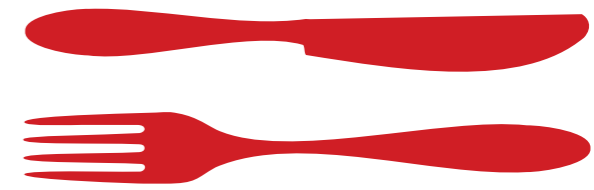
Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl und Vielfalt), die nur bei GLORIA Menü-Bringdienst mit der Note „gut“ beurteilt wurde. Sie sehen: **Der Paritätische Friesland** setzt zum Wohle seiner Kunden nur auf ausgewählte Anbieter, die den qualitativen Vorgaben des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes voll und ganz entsprechen. Sie haben eine gute Wahl getroffen!

45.

	Tagesmenü M1	Diabetiker M2	Schonkost M3	Für Feinschmecker M4	Vegetarisch M5	Süßspeise M8	Spezielles und Regionales
	€ 9,40	€ 9,40	€ 9,40	€ 10,30	€ 9,00	€ 9,00	€ 9,55
Montag 6.11.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat Dessert	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Dessert	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken Dessert	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei Dessert	Italienische Gemüse- pasta mit Vollkornnudeln Dessert	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- kompott Dessert	Angebot ab 13.11.2023
Dienstag 7.11.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln Dessert	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln Dessert	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti Dessert	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln Dessert + € 0,70	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis Dessert	feiner Grießbrei mit roter Grütze Dessert	
Mittwoch 8.11.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln Dessert	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse Dessert	Kaiserfleisch (Kasellerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree Dessert	Gemüseragout mit Erbsenpüree Dessert	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott Dessert	
Donnerstag 9.11.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln Dessert	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat Dessert	Sauerbratengulasch mit Kartoffeln und Rotkohl Dessert	Adas Polo Reis- Linsenpfanne mit Rührei Dessert	Quarkstrudel mit Vanillesauce Dessert	
Freitag 10.11.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln Dessert	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln Dessert	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce Dessert	Geback. Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat Dessert + € 0,70	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat Dessert	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott Dessert	
Samstag 11.11.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln Dessert	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch Dessert	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis Dessert	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen Dessert		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce Dessert	
Sonntag 12.11.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons, dazu Reis Dessert	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln Dessert	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur Dessert	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln Dessert + € 0,70		Beerengrütze mit Vanillesauce Dessert	



5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



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 _____

Änderungen vorbehalten.