

28.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 8.7.	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln + € 0,70	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Milchreis mit heißen Kirschen	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Dienstag 9.7.	„Falscher Hase“ in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Quarkstrudel mit Vanillesauce	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Mittwoch 10.7.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spieß braten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Reis	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoff- elklöße mit Speckstippe + € 1,75
Donnerstag 11.7.	Hackfleischbällchen Schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln + € 0,70	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoff- elklöße mit Speckstippe + € 1,75
Freitag 12.7.	Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerücken- braten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuter- buttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln + € 0,70	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55
Samstag 13.7.	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweine- rückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55
Sonntag 14.7.	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat + € 0,70		Germknödel mit Vanillesauce	Wildschweinbraten Preiselbeersöße, dazu Kartoffel-Röstitaler und Apfelmus (kalt) + € 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 9146-24, 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!

29.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
Montag 15.7.	Frikadelle vom Rind in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Wildschweinbraten Preiselbeersöße, dazu Kartoffel-Röstitaler und Apfelmus (kalt) + € 1,55
Dienstag 16.7.	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuter- bällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus + € 0,70	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Mittwoch 17.7.	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	feiner Grießbrei mit roter Grütze	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Donnerstag 18.7.	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus	Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm- Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat + € 0,75
Freitag 19.7.	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet natur in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln + € 0,70	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm- Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat + € 0,75
Samstag 20.7.	Bunter Gemüseintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle + € 2,45
Sonntag 21.7.	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben-gemüse und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos- Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle + € 2,45



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 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.