

50.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
<b>Montag</b> 9.12.	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Milchreis mit heißen Kirschen	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
<b>Dienstag</b> 10.12.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“)	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Germknödel mit Vanillesauce	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
<b>Mittwoch</b> 11.12.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Tomaten-Thunfischsauce, dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel + € 0,70	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauer- kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck u. Zwiebeln + € 1,55
<b>Donnerstag</b> 12.12.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügelbratwurst	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Petersilienkartoffeln	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen u. Wienerle auf mild. Sauer- kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck u. Zwiebeln + € 1,55
<b>Freitag</b> 13.12.	Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 14.12.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln + € 0,70		Milchreis mit roter Grütze	Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln
<b>Sonntag</b> 15.12. 3.Advent	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce	Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkartoff. + € 2,45

Änderungen vorbehalten.

ORIGINAL  
**ESSEN**  
AUF RÄDERN

**vom Paritätischen Friesland:**

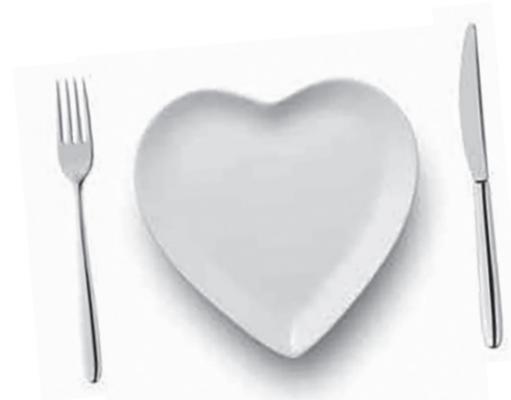
- ein abwechslungsreiches und vielseitiges tägliches Menüangebot
- eine zuverlässige Auslieferung unserer Gerichte
- flexible Bestellmöglichkeiten
- keine Vertragsbindung
- keine Vorkasse – die Abrechnung erfolgt monatlich

**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!

51.

	Tagesmenü M1 € 9,40	Diabetiker M2 € 9,40	Schonkost M3 € 9,40	Für Feinschmecker M4 € 10,30	Vegetarisch M5 € 9,00	Süßspeise M8 € 9,00	Spezielles und Regionales M10 € 9,55
<b>Montag</b> 16.12.	<b>Geschmorte Hähnchenbrust</b> in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	<b>Seelachsfilet, paniert</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis + € 0,70	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkartoff. + € 2,45
<b>Dienstag</b> 17.12.	<b>Putenbraten</b> in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops
<b>Mittwoch</b> 18.12.	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	<b>Geflügelschnitzel paniert</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapci“)</b> vom Rind mit würzigem Djuwetsch-reis und pikantem Krautsalat	<b>Gedünsteter Fisch</b> auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat + € 0,70	<b>Makkaroni-Nudelauflauf</b> in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Seemannslabskaus</b> mit einem Spiegelei und einem Rollmops
<b>Donnerstag</b> 19.12.	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	<b>Seelachsfilet „Naturell“</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	<b>Schmetterlingsnudeln („Farfalle“)</b> in leckerer Käse-Spinat-Sauce	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<b>„Schlesisches Himmelreich“</b> Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße
<b>Freitag</b> 20.12.	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	<b>Backfischfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat + € 0,70	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	<b>Mandarinenmilchreis</b>	<b>„Schlesisches Himmelreich“</b> Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße
<b>Samstag</b> 21.12.	<b>Eintopf</b> mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<b>Vegetarische Knödel-Dreierlei</b> Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	<b>Rindergeschnetzeltes Jäger Art</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln		<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce	<b>Gebratene Entenbrust „süß-sauer“</b> mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95
<b>Sonntag</b> 22.12. 4.Advent	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	<b>Zarter Schweinelende Braten</b> („Lummerbraten“) Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle		<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Gebratene Entenbrust „süß-sauer“</b> mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95



**Menükarte**  
9.12.2024 – 22.12.2024  
KW 50/51

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.