

12.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	Tagesmenü M1 € 9,90	Diabetiker M2 € 9,90	Schonkost M3 € 9,90	Feinschmecker M4 € 10,80	Vegetarisch M5 € 9,50	Süßspeise M8 € 9,50	Spezielles und Regionales M10 € 10,05
Montag 17.3.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Milchreis mit heißen Kirschen	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie + € 0,95
Dienstag 18.3.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße + € 0,70	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie + € 0,95
Mittwoch 19.3.	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75
Donnerstag 20.3.	Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, u. Zwiebeln gefüllt) in typ. Soße, dazu Leipziger Allerlei u. Salzkar. + € 2,75
Freitag 21.3.	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln	Blauer Seehecht („Hoki“) - Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln + € 0,70	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti + € 1,75
Samstag 22.3.	Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderrivadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti + € 1,75
Sonntag 23.3.	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Langkorneis	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,95

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-Langendamm
Geschäftsstelle Jever
Mühlenstraße 20, 26441 Jever
Geschäftsstelle Wilhelmshaven
Banter Weg 7,
26389 Wilhelmshaven

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!

Varel, Friesische Wehde: 04451 9146-24,
Petra.Kirchhoff@paritaetischer.de

Jever: 04461 9302-0,
Michael.Rumpf@paritaetischer.de

Wilhelmshaven: 04421 7716-30,
Jennifer.Schindler-Blenski@paritaetischer.de