

26.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	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
Montag 24.6.	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	Schollenfilet paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat + € 2,45
Dienstag 25.6.	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Germknödel mit Vanillesauce	Schollenfilet paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat + € 2,45
Mittwoch 26.6.	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten- Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel + € 0,70	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Griesflammeri Baden-Baden mit Fruchtsoße	Gebratenes Rotbarschfilet natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Donnerstag 27.6.	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelbratwurst	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Gebratenes Rotbarschfilet natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Freitag 28.6.	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	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55
Samstag 29.6.	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln + € 0,70		Milchreis mit roter Grütze	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern, dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55
Sonntag 30.6.	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce	Schweinsteak in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Schale		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,45

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: 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!

27.

	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
Montag 1.7.	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat	Seelachsfilet, paniert mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis + € 0,70	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke u. Zwiebeln gef.) in typ. Soße, dazu Leipz. Allerlei und Salzkartoffeln + € 2,45
Dienstag 2.7.	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Bete-Salat	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops
Mittwoch 3.7.	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapci“) vom Rind in Sauce mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsala	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat + € 0,70	Makkaroni-Nudelauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops
Donnerstag 4.7.	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 0,75
Freitag 5.7.	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat + € 0,70	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse, dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree	Mandarinenmilchreis	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln + € 0,75
Samstag 6.7.	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln		Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95
Sonntag 7.7.	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle		Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95



Menükarte
24.6.2024 – 7.7.2024
KW 26/27

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 _____

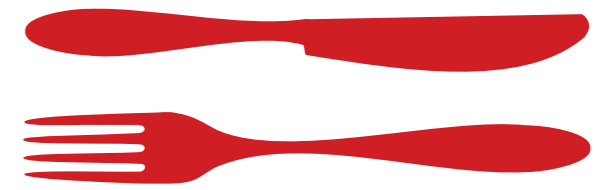
Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Änderungen vorbehalten.

5 0 J A H R E
ESSEN
AUF RÄDERN



DER PARITÄTISCHE