

40.

ORIGINAL
ESSEN
AUF RÄDERN

	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 30.9.	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	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	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Dienstag 1.10.	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl + € 0,70	Bunte Tofu- Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie
Mittwoch 2.10.	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	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55
Donnerstag 3.10.	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	Fischfilet (natur) auf feiner Kräuterbittersauce 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	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree + € 1,55
Freitag 4.10.	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis	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	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle + € 2,45
Samstag 5.10.	Herzhafter Kasselerackern in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat		Milchreis mit roter Grütze	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelett und Spätzle + € 2,45
Sonntag 6.10.	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln	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	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55

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“.

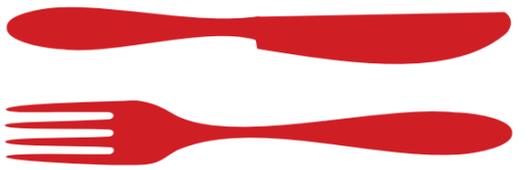
Hervorgehoben wurde die ernährungsphysiologische Qualität der GLORIA Menüs (u.a. Fett-, Salz-, Vitamingehalt, Auswahl und Vielfalt), die nur bei GLORIA Menü-Bringdienst mit der Note „gut“ beurteilt wurde. Sie sehen: **Der Paritätische Friesland** setzt zum Wohle seiner Kunden nur auf ausgewählte Anbieter,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

41.

	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 7.10.	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Röhren-Nudeln („Penne“) mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Lammkeulenbraten in typischer Soße mit Tomate und Kräutern dazu Kürbis-Kartoffelpüree und Tomatensalat + € 1,55
Dienstag 8.10.	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung, Blumenkohl und Kartoffeln + € 0,70	Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis	feiner Grießbrei mit roter Grütze	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Mittwoch 9.10.	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + € 1,55
Donnerstag 10.10.	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen- Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüserais	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Freitag 11.10.	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat + € 0,70	Makkaroni-Nudeln mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)
Samstag 12.10.	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing- Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95
Sonntag 13.10.	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln		Beerengrütze mit Vanillesauce	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis + € 1,95



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.