

Graue Woche

(Gilt für die KW 22, 28, 34, 40)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	5 Partyfrikadellen ^{A1, C} in Rahmsauce mit Kartoffel-Blumenkohl-Stampf ^{G, 9, 13} Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Geflügelbratwurst mit Rosmarinsoße Blumenkohl und Kartoffeln Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Tricolore Nudeln ^{A1} mit einer Gemüsebolognese ¹ Karamell-Pudding mit Sahne ^G
Dienstag	Spaghetti ^{A1} mit einer Schinken-Sahne-Soße ^{2, 3, 4} und Gurkensalat ^{2, 4, 10} Buttermilchdessert ^G	Hähnchengeschnetzeltes mit Asia-Gemüse in Thai-Currysoße ⁹ und Reis Buttermilchdessert ^G	Kartoffel-Kürbis-Rösti ^{A1, 1} an buntem Marktgemüse und Frühlingquark ^G Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise ¹	Seelachsfilet „Müllerin“ ^D in Dillsauce mit Karottenscheiben und Kartoffeln Götterspeise ¹	Grießbrei ^{A1, G, 13} mit Pfirsichkompott Götterspeise ¹
Donnerstag	Gebratene Hühnerbrust mit Apfel-Zwiebelsoße grünen Bohnen und Kartoffeln Fruchtjoghurt ^G	Hausgemachter Möhreintopf mit Hühnerfleisch ¹ Fruchtjoghurt ^G	Vegetarischer Möhreintopf ¹ Fruchtjoghurt ^G
Freitag	Paniertes Seelachsfilet ^{D, A1, G, J, 9} mit Kartoffelsalat ^{1, 2} (Essig-Öl-Marinade) Frischobst ⁸	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße Gemüse Mischung und Petersilienkartoffeln Frischobst ⁸	Cremige Kartoffelsuppe Frischobst ⁸
Samstag	Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Paprikagemüse und Penne ^{A1} Fruchtdessert ^G	Bunter Gemüseintopf ¹ mit Kartoffeln, Karotten, Fenchel, Bohnen und Rindfleisch Fruchtdessert ^G	Bunter Gemüseintopf ¹ mit Kartoffeln, Karotten, Fenchel und Bohnen Fruchtdessert ^G
Sonntag	Schweinegeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Spätzle ^{A1, C} Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Geflügelbruststreifen in Geflügelsoße mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Spätzle-Gemüsepfanne ^{A1, C} mit Kräutersauce Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G

LEGENDE:
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:
 1 mit Farbstoffen
 1a mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
 2 mit Konservierungsstoffen
 3 mit Natriumpökelsalz
 4 mit Antioxidationsmittel
 5 mit Geschmacksverstärker
 6 geschwefelt
 7 geschwärzt
 8 gewachst
 9 mit Phosphat
 10 mit Süßungsmittel
 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 12 enthält eine Phenylalaninquelle
 13 mit Milcheiweiß
 14 koffeinhaltig

Deklarationspflichtige Allergene:
 A1 glutenhaltiges Getreide Weizen
 A2 glutenhaltiges Getreide Hafer
 A3 glutenhaltiges Getreide Roggen
 A4 glutenhaltiges Getreide Gerste

A5 glutenhaltiges Getreide Dinkel
 A6 glutenhaltiges Getreide Kamut
 B Krebstiere
 C Eier
 D Fisch
 E Erdnüsse
 F Soja
 G Milch (einschl. Laktose)
 H1 Schalenfrüchte Mandeln
 H2 Schalenfrüchte Haselnüsse
 H3 Schalenfrüchte Walnüsse
 H4 Schalenfrüchte Cashewnüsse
 H5 Schalenfrüchte Pekannüsse
 H6 Schalenfrüchte Paranüsse
 H7 Schalenfrüchte Pistazien
 H8 Schalenfrüchte Macadamianüsse
 H9 Schalenfrüchte Queenslandnüsse
 I Sellerie
 J Senf
 K Sesam
 L Schwefeldioxid und Sulfite
 M Lupinen
 N Weichtiere

Lila Woche

(Gilt für die KW 23, 29, 35, 41)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Leberkäse vom Schwein ^{2, 3, 4, 9} mit Erbsengemüse in Rahm und Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Rinderbolognese mit Spaghetti ^{A1} und Hartkäse ^{C, G, 2} Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Lasagne Verdi ^{A1, C, G, F, 13} an Tomatensoße Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}
Dienstag	Frikadelle ^{A1, C} in einer Pfeffersoße mit Mexikogemüse dazu Rosmarinkartoffeln Buttermilchdessert ^G	Hühnerbrust in Estragonsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Buttermilchdessert ^G	Hausgemachtes Chili sin Carne ^{A1} aus Getreide mit Kidneybohnen, Mais und Reis Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Ungarischer Gulaschtopf mit Sellerie, Paprika, Karotten und Kartoffeln Götterspeise ¹	Bunte Nudeln ^{A1} mit Seelachsragout ^D und Wurzelgemüse Götterspeise ¹	Spätzlepfanne ^{A1, G, C} mit angemachten Linsen Götterspeise ¹
Donnerstag	Hähnchen „Kebab Art“ mit Tomatenreis Knoblauchquark ^{G, 13} Fruchtjoghurt ^G	Hühnereintopf mit Sellerie, Karotten ¹ und Reis Fruchtjoghurt ^G	Gnocchi mit Tomatensoße und Zuchingemüse Fruchtjoghurt ^G
Freitag	Paniertes Seelachsfilet ^{D, A1, G, J, 9} mit Kartoffelsalat ^{1, 2} „Schwäbische Art“ (Essig-Öl Marinade) Frischobst ⁸	Rindergulasch mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln Frischobst ⁸	Hausgemachter Gemüseaufbau ^{G, C, 1, 13} mit Möhren und Sellerie an einer Kräutersauce Frischobst ⁸
Samstag	Kohlrabi-Möhreintopf ¹ mit Kasseler ^{2, 3, 4, 9} Fruchtdessert ^G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Reis Fruchtdessert ^G	Kohlrabi-Möhreintopf mit Kartoffeln Fruchtdessert ^G
Sonntag	Schweinebraten an seiner Soße mit grünen Speck-Bohnen ^{2, 3, 4, 9} dazu Salzkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Putengulasch mit Karottenscheiben und Kartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Brokkoli-Nuss-Ecke ^{A1, A2, H1, H2} an Ingwer-Möhren-Soße dazu Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Vanille-Pudding mit Sahne ^G

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

* aus Fleischstücken zusammengefügt

- Dieses Gericht ist vegetarisch.
- Dieses Gericht ist vegan.
- Dieses Gericht enthält Schweinefleisch.

Jade-Weser Catering ist ein Unternehmen der AMEOS Gruppe

Die Zentralküche am Standort Varel ist eine Cook&Chill Küche mit modernster Küchentechnik.

Regionale und saisonale Lebensmittel werden täglich frisch und vitaminschonend zubereitet.

Durch ein ausgewogenes Menüangebot ist es möglich, individuelle Wünsche der Kund*innen aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie, Lieferung/Menü Service, Catering sowie Sonderveranstaltungen zu erfüllen.

Die Jade-Weser Catering GmbH steht für DIN EN ISO zertifizierte und kontrollierte Leistungen. Die Zentralküche ist durch das LAVES Oldenburg gemäß den gültigen EU-Verordnungen zugelassen.

Unsere Leistungen und Informationen:

- Frische Menüs inkl. 1 Gratisdessert
- Keine Geschmacksverstärker
- Bestellvorlauf: 1 Werktag vorher – heute bis 10 Uhr bestellen
- Frischebestellung Salat: 3 Werktage vor Lieferung
- Lieferung frei Haus (innerhalb Varel), außerhalb Varel 1,50 € Anfahrtspauschale (bis max. 30 km)
- Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich
- Keine Vertragsbindung (Mindestbestellmenge: 5 Anlieferungen/Woche bei Erstbestellung)
- Feiertagsbestellung: 3 Werktage vor Lieferung
- Kaltanlieferung der Menüs (Cook&Chill)

WICHTIGER HINWEIS für Ihre Bestellung:

Sie erhalten unsere Menüs frisch und gekühlt im Cook&Chill Verfahren. Wir empfehlen die Erwärmung Ihrer Menüs direkt in den Menü-Schalen vorzunehmen, damit Sie unser Essen heiß und frisch genießen können:

- In der Mikrowelle: 800W ca. 4-5 Minuten
- Im Backofen: 120°C Umluft ca. 30-40 Minuten

Kontakt

Jade-Weser Catering GmbH
 Wilhelm-Springer-Straße 10
 26316 Varel
 Tel. 04451 80887-42
 Fax 04451 80887-45
 info@jade-weser-catering.de

Hmmm...
Lecker

... unser Essen bei Ihnen auf den Tisch

Unser Menü-Service

Speisenkarte



Bestellung



Tel. 04451 80887-42
 Fax 04451 80887-45
 info@jade-weser-catering.de

Alle Menüs
 inkl. Dessert

ein Preis 7,50 €
 Seniorenmenü
 7,00 €

Blaue Woche

(Gilt für die KW 18, 24, 30, 36)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 
Montag	Gefüllte Paprikaschote ^{A1, C, G, I, 9}  in Tomatensoße und Kartoffeln Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Geflügelbratwurst mit Rosmarinsoße Zucchini Gemüse und Kartoffeln Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Polenta-Spinat-Knusper-tasche ^{A1, G, 13} mit Schnitt-lauch-Cremesoße dazu Julienegemüse ¹ Karamell-Pudding mit Sahne ^G
Dienstag	Hähnchenstreifen in Curryrahmsoße mit buntem Gemüseris Buttermilchdessert ^G	Rindfleischbällchen ^{A1, C, G, J} mit Thymian-Tomaten-soße Wachsbrechen und Nudeln ^{A1} Buttermilchdessert ^G	Reispfanne mit Zucchiniwürfeln ¹ Kichererbsen und frischen Kräutern Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Reis-Huhn-Eintopf mit Karotten und Sellerie ¹ Götterspeise ¹	Gedünsteter Seelachs ^D an einer Zitronensoße Möhrengemüse und Salzkartoffeln Götterspeise ¹	Spaghetti ^{A1} mit einer Linsenbolognese Götterspeise ¹
Donnerstag	Rostbratwurst ^{1, 9} mit Pfeffersoße Sommergemüse und Kartoffeln Fruchtjoghurt ^G	Hähnchenbruststreifen in heller Soße mit Brokkoli und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt weiß ^G	Moussaka ^{A1, G, C, F, 13} Griechischer Gemüseauflauf mit Paprika, Aubergine und Zucchini Fruchtjoghurt weiß ^G
Freitag	Nudeln mit einer ^{A1} würzigen Tomatensoße dazu Gurkensalat ^{10, 4, 2} Frischobst ⁸	Putengulasch Kaisergemüse und Salzkartoffeln Frischobst ⁸	Bratwurst mit Estragonsoße ^{F, I} Kartoffeln Eisbergsalat mit Vinaigrette ^{1, 4} Frischobst ⁸
Samstag	Käse-Lauchsuppe ^{G, 13} mit Rinderhackfleisch Fruchtdessert ^G	Bunter Gemüseintopf mit Möhren, Sellerie ¹ Brebhohnen, Kürbis und Kartoffeln Fruchtdessert ^G	Bunter Gemüse-eintopf ¹ mit Möhren, Sellerie, Brebhohnen, Kürbis und Kartoffeln Fruchtdessert ^G
Sonntag	Bauernroulade ^{A1} mit Jägersoße Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Hähnchenbruststreifen in feiner Salbeisoße mit Blattspinat und Langkornreis Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Champignonragout mit Spätzle ^{A1, C} dazu Bohnensalat ¹⁰ Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G

Gelbe Woche

(Gilt für die KW 19, 25, 31, 37)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 
Montag	Schweine-geschnetzeltes „Zürcher Art“ dazu Spätzle ^{A1, C} Griess-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Fischfrikadelle ^{A1, D} mit Dillsoße Gemüsemischung dazu Petersilienkartoffeln Griess-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Apfelpfannkuchen ^{A1, C, G} mit Vanillesoße ^G Griess Pudding mit Sahne ^{A1, G}
Dienstag	Gnocchi mit Ratatouillegemüse in fruchtiger Tomatensoße Buttermilchdessert ^G	Hähnchenbruststreifen in Estragonsoße mit Brokkoli dazu Kartoffeln Buttermilchdessert ^G	Gnocchi mit Ratatouillegemüse in fruchtiger Tomatensoße Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Currybratwurst ^{1, 9} mit Tomaten-Currysoße dazu Paprika-Zwiebel-gemüse und Schwenk-kartoffeln Götterspeise ¹	Italienischer Gemüse-eintopf mit Geflügelbällchen ^{A1} und Nudeln, Karotten, Sellerie ¹ Götterspeise ¹	Eier in Senfsoße ^{C, J} Blattspinat dazu Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Götterspeise ¹
Donnerstag	Asiatische Reispfanne in pikanter Sojasoße ^F mit Hähnchenbrust-streifen Fruchtjoghurt ^G	Rostbratwurst ^{1, 9} in Bratensoße mit Zucchini-scheiben dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^G	Tortellini gefüllt ^{A1, G, C} mit Ricotta an Tomatensoße Fruchtjoghurt ^G
Freitag	Schweinebraten ⁹ an Rostzwiebelsoße mit jungen Erbsen und Kartoffeln Frischobst ⁸	Seelachs ^D in einer Kurkuma-Kokosmilchsoße mit gestiftete Möhren dazu Petersilienkartoffeln Frischobst ⁸	Eierpfannkuchen ^{A1, C, G, 9} gefüllt mit Blaubeeren dazu Vanillesoße ^G Frischobst ⁸
Samstag	Feine Kartoffelsuppe mit Karotte, Lauch und Bockwurst ^{1, J, G, 2, 4, 9} Fruchtdessert ^G	Spaghetti ^{A1} mit Tomatensoße und geriebenen Hartkäse ^{G, C, 2} Fruchtdessert ^G	Feine Kartoffelsuppe mit Karotte und Lauch Fruchtdessert ^G
Sonntag	Hähnchenbrustfilet gebraten in Orangenrahmsoße mit Karottenscheiben dazu Kräuterkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Saftiges Putengulasch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Champignons „à la crème“ mit Kartoffelecken Vanille-Pudding mit Sahne ^G

Grüne Woche

(Gilt für die KW 20, 26, 32, 38)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 
Montag	Gulasch vom Schwein mit grünen Bohnen und Dampfkartoffeln Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Kalbsfleischbällchen ^{A1, C, G, I, J} in Kräutersoße mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Karamell-Pudding mit Sahne ^G	Bunte Reispfanne ¹ mit Brokkoli, Karotten und Mais dazu Kräuterquark ^G Karamell-Pudding mit Sahne ^G
Dienstag	Hähnchenbruststreifen in Estragonsoße mit Karotten und Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^G	Seelachsfilet ^D in einer Senfsoße ¹ mit Tomaten-Zucchini-gemüse dazu Reis Buttermilchdessert ^G	Italienischer Gemüse-eintopf ¹ mit Zucchini, Tomate und Gabelspaghetti ^{A1} Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Putengulasch mit Kaisergemüse dazu Salzkartoffeln Götterspeise ¹	Gemüseintopf „Gärtnerinnen Art“ ¹ mit Rindfleisch, Karotten, Sellerie, Bohnen, Zucchini und Kartoffeln Götterspeise ¹	Pfannkuchen ^{A1, C, G} mit Kirschen Götterspeise ¹
Donnerstag	Frikadelle in Pilzrahmsoße ^{A1, C} mit feinem Erbsen-Möhrengemüse dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt ^G	Geflügelgeschnetzeltes in Tomatenbalsamico ¹ mit Brokkoli dazu Penne ^{A1} Fruchtjoghurt ^G	Nudeln ^{A1} mit Gemüsebolognese ¹ dazu Hartkäse ^{C, G, 2} Fruchtjoghurt ^G
Freitag	Gebratener Fisch in Knusperpanade ^{A1, D, G, J} Marktgemüse in Rahm dazu Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Frischobst ⁸	Spaghetti ^{A1} mit Rinderbolognese dazu Hartkäse ^{2, C, G} Frischobst ⁸	Gemüseknusper-stäbchen ^{A1, C, G, I} mit buntem Gemüseris Frischobst ⁸
Samstag	Ungarischer Balkan-eintopf ^{2, 3, 4, 9, 1} mit Karotte, Erbse, Mais Kasselwürfel und Kartoffeln Fruchtdessert ^G	Eieromelett ^{C, G, 9} mit cremigem Blattspinat dazu Salzkartoffeln Fruchtdessert ^G	Balkaneintopf ¹ mit Karotte, Erbse, Mais und Kartoffeln Fruchtdessert ^G
Sonntag	Schweineschnitzel ^{A1} mit Champignons „à la crème“ mit Petersilienkartoffeln Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Hähnchenbrustfilet mit Ingwersoße Kohlrabi-Möhrengemüse dazu Kartoffeln Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G	Gemüsefrikadelle ^{A1, C} in Käsesoße ^{G, 1} mit Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} und Bohnensalat ¹⁰ Schokoladen-Pudding mit Sahne ^G

Orange Woche

(Gilt für die KW 21, 27, 33, 39)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 
Montag	Currybratwurst ^{9, J} mit Paprika-Zwiebelgemüse dazu Kräuterkartoffeln Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Geflügel-frikadelle ^{A1, C, J} mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker Grieß-Pudding mit Sahne ^{A1, G}
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Kräuterris Buttermilchdessert ^G	Gedünsteter Seelachs ^D mit heller Soße Karottenwürfeln dazu Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert ^G	Nudeln mit ^{A1} Bärlauchsoße dazu Blattsalat mit Vinaigrette ^{1, 4} Buttermilchdessert ^G
Mittwoch	Geflügel-frikadelle ^{A1, C, J} mit Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Götterspeise ¹	Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Butterreis Götterspeise ¹	Spaghetti ^{A1} mit veganer Bolognese ¹ Götterspeise ¹
Donnerstag	Cordon bleu vom Hähnchen ^{A1, G, 2, 3, 9} Erbsengemüse dazu Kartoffelpüree ^{G, 9, 13} Fruchtjoghurt ^G	Rostbratwurst ^{9, J} Bratensoße mit Zucchini-gemüse dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^G	Gefüllte Zucchini ^{G, 2} mit Tomatensoße dazu Butterreis Fruchtjoghurt ^G
Freitag	Paniertes Seelachsfilet ^{A1, D, G, J, 9} mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln Frischobst ⁸	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsoße Gemüsemischung dazu Salzkartoffeln Frischobst ⁸	Eierpfannkuchen mit Quarkfüllung ^{A1, C, G, 9} und Kirschen Frischobst ⁸
Samstag	Erbseneintopf ¹ mit grünen Erbsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Wurstscheiben ^{2, 3, 4, 9} Fruchtdessert ^G	Gratinierter Nudelauflauf ^{A1, G} mit Zucchini und Tomatenwürfeln Fruchtdessert ^G	Erbseneintopf ¹ mit grünen Erbsen, Karotten, Sellerie und Kartoffeln Fruchtdessert ^G
Sonntag	Schweinenacknbraten in Thymiansoße mit Schwenkkarotten und Salzkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Gebratene Hähnchenbrust mit Möhrenscheiben und Salzkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G	Erbsen-Quinoa Bratling mit Kräuterquark ^G und Petersilienkartoffeln Vanille-Pudding mit Sahne ^G



Wow



Hauptsache Frisch

