

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 6,50 €
Seniorenteller
6,00 €

JADE • WESER
CATERING

Ein Unternehmen der AMEOS Gruppe

Blau Woche (Gilt für die KW 17, 21, 25, 29, 33, 37)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Paprikaschote, gefüllt ^{A, C, I, G} in Zucchini-Tomatensauce dazu Kartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne ^{1, G} 	Hähnchenbruststreifen in heller Sauce Brokkoli dazu Butterreis Schokoladenpudding mit Sahne ^{1, G}	Polenta-Spinat-Knusper- tasche ^{A, C, I, G} mit heller Sauce dazu Julienne- gemüse ¹ , Schokoladen- pudding mit Sahne ^{1, G} 
Dienstag	Hähnchenspieß gebräunt mit Bratensauce ¹ Romanescogemüse dazu Butterreis Milchreis ^{1, G, C}	Seelachs porchiert ^D mit Dillsauce ¹ Juliennegemüse ¹ dazu Salzkartoffeln Milchreis ^{1, G, C}	Quarkkeulchen ^{A, C, G} mit heißen Kirschen dazu Vanillesauce ^G Milchreis ^{1, G, C} 
Mittwoch	Currywurst in Currysauce ^{2, 10}  dazu Balkangemüse ¹ Salzkartoffeln ^{A, G} Götterspeise Waldmeister ^{1, M}	Rindfleischbällchen ^{A, C, J} mit Tomatensauce Gemüseries ¹ dazu Möhrensalat ¹⁰ Götterspeise Waldmeister ^{1, M}	vegetarische Moussaka ^{A, G, I} Götterspeise Waldmeister ^{1, M} 
Donnerstag	Nasi Goreng ^{A, J} dazu Kräuterquark ^G Fruchtjoghurt weiß ^{4, G, H}	Partyfrikadellen ^{A, C} mit dunkler Sauce ¹ Möhrengemüse dazu Nudeln ^A Fruchtjoghurt weiß ^{4, G, H} 	vegetarische Bratwurst ^{A, C} in Rahmsauce ¹ Leipziger Allerlei dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Fruchtjoghurt weiß ^{4, G, H} 
Freitag	Fischstäbchen ^{A, D} in Senfsauce ¹ Blattspinat dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Frischobst ⁸	Eieromelette ^C mit Blattspinat dazu Salzkartoffeln Frischobst ⁸	Schupfnudelpfanne ^{A, C} mit Möhren, Bohnen, Champignons und Erbsenschoten Frischobst ⁸ 
Samstag	Deftiger Linseneintopf ^f mit Würstchen ³ Froop ^{G, 13} 	Hähnchenroulade gefüllt ¹ dazu Blattspinat mit Bratensauce ¹ und Butterreis Froop ^{G, 13}	Spaghetti ^A mit Ratatouillegemüse ¹ dazu Hartkäse ^{2, C, G} Froop ^{G, 13} 
Sonntag	Schweinebraten  mit dunkler Sauce ¹ Erbsen mittelfein ^H dazu Penne ^A Vanillepudding mit Sahne ^{1, G}	Schweinebraten  mit dunkler Sauce ¹ Möhrengemüse dazu Penne ^A Vanillepudding mit Sahne ^{1, G}	Waldpilzragout ^{G, I, 4} mit Spätzle ^{A, C} dazu Bohnensalat ¹⁰ Vanillepudding mit Sahne ^{1, G} 



Gelbe Woche (Gilt für die KW 18, 22, 26, 30, 34, 38)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Schweinegeschnetzeltes ^{1, M} „Züricher Art“ junges Erbsengemüse dazu Spätzle ^{A, C} Bananenpudding ^{1, 10, 12, G} 	Geflügelklößchen ^{A, C} mit Kräutersauce ^{1, J} Möhrensalat dazu Salzkartoffeln Bananenpudding ^{1, 10, 12, G}	Kaiserschmarrn ^{A, C, G} mit Apfelmus Bananenpudding ^{1, 10, 12, G} 
Dienstag	Cevapcici ^{A, C, J} mit Djuvecreis ¹ dazu Tzatziki ^{2, A, C, G} und Krautsalat Fruchtjoghurt Fru-Fru ^{1, G} 	Hähnchenbruststreifen in Estragonsauce ¹ Brokkoli dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt Fru-Fru ^{1, G}	vegetarische Champignonsatze ^{A, C, G, I, K} im Blätterteig mit heller Sauce ¹ dazu Butterreis Fruchtjoghurt Fru-Fru ^{1, G} 
Mittwoch	Reis-Huhn-Eintopf ¹ Götterspeise Himbeer ¹	Fischfrikadelle ^{A, D} mit Dillsauce ¹ mit gewürfelten Möhrchen dazu Petersilienkartoffeln Götterspeise Himbeer ¹	Tortellini Ricotta ^{A, C, G} an Gemüsesauce ¹ Götterspeise Himbeer ¹ 
Donnerstag	Putensteak ³ in Curryrahmsauce ^{1, G} mit Princessgemüse dazu Butterreis Buttermilchdessert ^{1, 2, G}	Kalbsbratwurst ⁹ mit Bratensauce ^{1, J} Zucchinischeiben dazu Salzkartoffeln ^A Buttermilchdessert ^{1, 2, G}	Eier in Senfsauce ^{C, I, J} Blattspinat ¹ dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Buttermilchdessert ^{1, 2, G} 
Freitag	gefüllter Schweine- braten ^{A, C, G, J} , Rahmsauce ¹ Karotten-Pastinaken- gemüse dazu Kartoffel- knödel, Frischobst ⁸ 	Hokifilet in heller Sauce ^D mit Karotten-Pastinaken- gemüse dazu Butterreis Frischobst ⁸	Eierpfannkuchen ^{A, C, G} gefüllt mit Blaubeeren dazu Vanillesauce ^G Frischobst ⁸ 
Samstag	Herzhafte Kartoffelsuppe ³ mit Mettwurstchen ¹ Sahnekörbchen ^G 	Geflügelfrikadelle ^{A, C, J} mit Bratensauce ¹ Marktgemüse dazu Salzkartoffeln Sahnekörbchen ^G	Kartoffelsuppe mit vegetarischen Suppenklößchen ^{A, C} Sahnekörbchen ^G 
Sonntag	Rindergulasch ¹ mit Brokkoli dazu Kräuterkartoffeln Schokoladenmousse ^G	Hähnchenspieß gebräunt mit brauner Sauce ¹ Romanescogemüse dazu Kräuterkartoffeln Schokoladenmousse ^G	Champignons „à la Crème“ ^G mit Bio Karotten- Vollkorn-Rösti ^{A, C, G} Schokoladenmousse ^G 



Grüne Woche (Gilt für die KW 19, 23, 27, 31, 35, 39)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Hähnchenbrustfilet mit brauner Sauce Lauchrahmgemüse dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding ^{1, G} 	Kalbfleischbällchen ^{A, C} in heller Sauce ¹ Gemüsemischung dazu Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding ^{1, G}	„Pilaw orientalisches“ ^A mit Ebly ¹ Schokoladenpudding ^{1, G} 
Dienstag	Frikadelle mit Bratensauce ^{A, C} feines Erbsen-Möhren- gemüse ¹ dazu Kartoffeln Milchreis ^{1, C, G} 	Geflügelgeschnetzeltes in Tomatenbalsamico ² dazu Brokkoli und Penne ^A Milchreis ^{1, C, G}	Italienischer Gemüseintopf ^{A, I} mit vegetarischen Suppenklößchen ^{A, C} Milchreis ^{1, C, G} 
Mittwoch	Schweinegulasch mit Gemüsemischung ⁴ dazu Spirelli ^A Götterspeise Waldmeister ^{1, G} 	Seelachsfilet gebraten ^{A, D} mit Kräutersauce ¹ Tomaten-Zucchini- gemüse und Reis Götterspeise Waldmeister ^{1, G}	Pfannkuchen ^{A, C, G} mit Kirschen Götterspeise Waldmeister ^{1, G} 
Donnerstag	Erbseneintopf ^{FH, I} mit Bockwurst Fruchtjoghurt ^{4, G, H} 	Putengulasch ¹ mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^{4, G, H}	Nudeln ^A mit Gemüsebolognese ¹ dazu Parmesankäse ^{2, C, G} Fruchtjoghurt ^{4, G, H} 
Freitag	gebratener Fisch in Knusperpanade ^{A, D, G, J} mit Remoulade ^{1, C, J} Finger- möhren dazu Kartoffel- püree ^G , Frischobst ⁸	Bolognese aus Rinderhack mit Penne ^A dazu Parmesankäse ^{2, C} Frischobst ⁸	Gemüse- knusperstäbchen ^{A, C, G, I} in Tomatensauce dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Frischobst ⁸ 
Samstag	Ungarischer Balkaneintopf ¹ mit Rindfleischwürfeln ³ Froop ^G	Hähnchenbrustfilet mit Ingwersauce Kohlrabi- Möhrengemüse dazu Kartoffeln Froop ^G	Balkaneintopf ¹ mit vegetarischen Suppenklößchen ^{A, C} Froop ^G 
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{1, G} 	Schweinerücken ¹ mit Bratensauce Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne ^{1, G} 	Gemüsefrikadelle ^{A, C} in Tomatensauce dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Vanillepudding mit Sahne ^{1, G} 



Orange Woche (Gilt für KW 20, 24, 28, 32, 36, 40)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Currywurst ^{2, 10} mit Currysauce ¹⁰ mit Paprika-Zwiebelgemüse dazu Salzkartoffeln Rote Grütze ^{G, 1} 	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce Wachsbrechbohnen ^{A1, C, G} dazu Salzkartoffeln ^{1, G} Rote Grütze ^{G, 1}	Milchreis mit Apfelmus ^{G, 4} Rote Grütze ^{G, 1} 
Dienstag	Hühnerfrikassee ^{A, M} mit Spargel und Butterreis Froop ^G	Seelachs ^D an heller Sauce ^A mit Brokkoli und Penne Froop ^G	Nudeln ^A mit Bärlauch-Käsesauce ^{G, 1, 9, 13} Möhrensalat ^{2, 4, 10} Froop ^G 
Mittwoch	Schweineroulade „Jäger Art“ ^{A, 1} mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Götterspeise Himbeer 	Putengeschnetzeltes ¹ in Currysauce mit Butterreis Götterspeise Himbeer	Gemüselasagne ^{A, 1, G, 1} mit Tomaten-Kräutersauce Götterspeise Himbeer 
Donnerstag	Cordon bleu vom Hähnchen ^{2, 9, A, G} mit brauner Sauce, feines Erbsengemüse dazu Kartoffelpüree ^{G, 13} Buttermilchdessert ^G	Geflügelbratwurst ^{G, 1} mit Bratensauce mit Zucchini Gemüse dazu Kartoffeln Buttermilchdessert ^G	Gefüllte Zucchini ^{G, 1} mit Tomatensauce dazu Butterreis Buttermilchdessert ^G 
Freitag	Gebratenes Schollenfilet ^{A, D} an heller Sauce Pariser Karottengemüse dazu Petersilienkartoffeln, Frischobst	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit heller Sauce ^{9, 13, J} , Gemüsemischung ^{G, J} dazu Petersilienkartoffeln, Frischobst	Eierkuchen mit Quarkfüllung ^{A, C, G} dazu heiße Kirschen Frischobst 
Samstag	Grüner Bohneneintopf ¹ und 1 Paar Wiener Würstchen ^{2, 4, 9} Vanillepudding ^{1, G} 	Hähnchenknusper-schnitzel ^{A, 1, 1} „Wiener Art“ mit Möhrenscheiben dazu Reis Vanillepudding ^{1, G}	Grüner Bohneneintopf ¹ vegetarisch Vanillepudding ^{1, G} 
Sonntag	Lammhacksteak ^{A, 6, G, 1} in Thymiansauce mit grünen Butterbohnen dazu Salzkartoffeln Schokoladenmousse ^{1, G}	Rinder-geschnetzeltes ^{A, 1, 1, J} mit Kaisergemüse und Penne ^A Schokoladenmousse ^{1, G}	Sellerieschnitzel ^{A1, C, F, I, J, G} mit Kräuterquark ^{A1, G, 1} dazu Petersilienkartoffeln Schokoladenmousse ^{1, G} 

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

Legende:

deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen · 1a = mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) · 2 = mit Konservierungsstoffen · 3 = mit Nitritpökelsalz · 4 = mit Antioxidationsmittel · 5 = mit Geschmacksverstärker · 6 = geschwefelt · 7 = geschwärzt · 8 = gewachst · 9 = mit Phosphat · 10 = mit Süßungsmittel · 12 = enthält eine Phenylalaninquelle · 13 = mit Milcheiweiß

deklarationspflichtige Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide · B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse · D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse · E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse · G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse · H = Schalenfrüchte · I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse · J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse · K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse · L = Schwefeldioxid und Sulphite · M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse · N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dieses Gericht ist vegetarisch.



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 Kunden aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie, Lieferung/Menü Service, Catering sowie Sonderveranstaltungen zu erfüllen.

Jade-Weser Catering steht für 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 2 Werktage vor Lieferung
- Lieferung frei Haus (innerhalb Varel), außerhalb Varel 1,50 € Anfahrtspauschale (bis max. 30 km)
- Sonderkostformen auf Anfrage erhältlich
- Keine Vertragsbindungen (Mindestbestellmenge: 3 Anlieferungen)
- 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. Für die Erwärmung Ihrer Menüs haben wir folgende Erwärmungsvarianten, damit Sie unser Essen heiß und frisch genießen können:

- Wärmeplatte; die wir Ihnen bei Ihrer Erstbestellung gegen eine monatliche Gebühr i. H. v. 15,00 € zur Verfügung stellen
- Mikrowellengeeignete Menüschale

Sprechen Sie uns gerne bei Ihrer Bestellung auf die gewünschte Erwärmungsvariante an.



Kontakt

Jade-Weser Catering GmbH
Wilhelm-Springer-Straße 10
26316 Varel

Tel. 04451 80887-42

Fax 04451 80887-45

info@jade-weser-catering.de