

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

# Blaue Woche (Gilt für die KW 4, 8, 12, 16)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kohlroulade <sup>A, C, I</sup> mit Specksauce <sup>3</sup> dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne <sup>1, G</sup> 	Hähnchenbruststreifen in heller Sauce Brokkoli dazu Butterreis Schokoladenpudding mit Sahne <sup>1, G</sup>	Schupfnudelpfanne <sup>A, C</sup> mit Möhren, Bohnen, Champig- nons und Erbsenschoten Schokoladenpudding mit Sahne <sup>1, G</sup> 
Dienstag	Hähnchenspieß gebräunt mit Bratensauce Romanescogemüse dazu Rosmarinkartoffeln Milchreis <sup>1, G</sup>	Seelachs porchiert <sup>C, D</sup> mit Dillsauce Juliennegemüse <sup>1</sup> dazu Salzkartoffeln Milchreis <sup>1, G</sup>	Quarkkeulchen <sup>A, C</sup> mit heißen Kirschen dazu Vanillesauce Milchreis <sup>1, G</sup> 
Mittwoch	Deftiger Linseneintopf <sup>H</sup> mit Würstchenscheiben <sup>A, G</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup> 	Rindfleischbällchen <sup>A, C</sup> mit Tomatensauce Gemüsereis <sup>1</sup> dazu Möhrensalat <sup>1</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup>	Gemüsemaultaschen <sup>A, G, I</sup> mit Tomatensauce Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup> 
Donnerstag	Spaghetti Bolognese vom Rind <sup>A, E, J</sup> dazu Hartkäse <sup>G</sup> Fruchtjoghurt weiß <sup>4, G, H</sup>	Gebratenes Hähnchen- brustfilet mit heller Sauce Gemüsemischung dazu Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt weiß <sup>4, G, H</sup>	vegetarische Bratwurst <sup>A, C</sup> in Rahmsauce <sup>1</sup> Leipziger Allerlei dazu Kartoffelpüree <sup>G</sup> Fruchtjoghurt weiß <sup>4, G, H</sup> 
Freitag	Fischstäbchen <sup>A, D</sup> mit Blattspinat dazu Kartoffelpüree <sup>G</sup> Frischobst <sup>8</sup>	Gebratene Putenfrikadelle an dunkler Sauce <sup>1</sup> dazu Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln Frischobst <sup>8</sup>	Kaiserschmarrn <sup>A, C</sup> mit Apfelsmus Frischobst <sup>8</sup> 
Samstag	Friesländer Grünkohleintopf <sup>1</sup> mit Kasslerwürfel <sup>3</sup> Froop <sup>G</sup> 	Schweinebraten mit dunkler Sauce <sup>1</sup> Möhrengemüse dazu Kartoffelklöße Froop <sup>G</sup> 	Gemüseknusperschnitzel <sup>A</sup> mit fruchtiger Currysauce <sup>1</sup> dazu Butterreis Froop <sup>G</sup> 
Sonntag	Schweinegulasch mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup> 	Hähnchenroulade gefüllt <sup>1</sup> dazu Blattspinat mit Bratensauce <sup>1</sup> und Butterreis Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup>	Waldpilzragout <sup>G, I</sup> mit Spätzle <sup>A, C</sup> dazu Bohnensalat <sup>10</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup> 



# Gelbe Woche (Gilt für die KW 1, 5, 9, 13)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Cevapcici <sup>A, C, J</sup> mit Balkangemüse dazu Butterreis und Tzatziki <sup>2, A, C, G</sup> Bananenpudding <sup>1, 10, G</sup> 	Fischfrikadelle <sup>A, D</sup> mit Dillsauce <sup>1</sup> mit gewür- felten Möhrchen dazu Petersilienkartoffeln Bananenpudding <sup>1, 10, G</sup>	vegetarische Kohlroulade mit dunkler Sauce <sup>A, C, G</sup> dazu Salzkartoffeln Bananenpudding <sup>1, 10, G</sup> 
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes <sup>1</sup> nach „Züricher Art“ dazu Spätzle <sup>C, G</sup> Fruchtjoghurt Fru-Fru <sup>1, G</sup> 	Hähnchenbruststreifen in Estragonsauce <sup>1</sup> Brokkoli dazu Butterreis Fruchtjoghurt Fru-Fru <sup>1, G</sup>	vegetarische Champig- nontasche <sup>A, G, I</sup> im Blätter- teig mit heller Sauce <sup>1</sup> dazu Kräuterreis Fruchtjoghurt Fru-Fru <sup>1, G</sup> 
Mittwoch	Reis-Huhn-Eintopf <sup>1</sup> Götterspeise Himbeer <sup>1</sup>	Königsberger Klopse <sup>A, D</sup> mit Kapernsauce <sup>1</sup> Rote Beete dazu Salzkar- toffeln Götterspeise Himbeer <sup>1</sup> 	Tortellini Ricotta <sup>A, C, G</sup> an Gemüsesauce <sup>1</sup> Götterspeise Himbeer <sup>1</sup> 
Donnerstag	Kassler <sup>3</sup> mit Zwiebelsauce <sup>1</sup> Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>G</sup> 	Kalbsbratwurst <sup>A, C</sup> mit Bratensauce <sup>1, J</sup> Steckrübensgemüse dazu Penne <sup>A</sup> Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Eier in Senfsauce <sup>C, I, J</sup> Blattspinat <sup>1</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 4</sup> Buttermilchdessert <sup>G</sup> 
Freitag	gefüllter Schweine- braten <sup>A, C, G, J</sup> , Rahmsauce <sup>1</sup> Karotten-Pastinakengemü- se dazu Kartoffelknödel Frischobst <sup>8</sup> 	Hokifilet in heller Sauce <sup>D, I</sup> mit Karotten-Pastinaken- gemüse dazu Butterreis Frischobst <sup>8</sup>	Germknödel <sup>A, C</sup> gefüllt mit Pflaumen dazu Vanillesauce <sup>1, G</sup> Frischobst <sup>8</sup> 
Samstag	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>3</sup> mit Mettwurstscheiben <sup>1</sup> Sahnekörbchen <sup>G</sup> 	Geflügelfrikadelle <sup>A, C</sup> mit Bratensauce <sup>1</sup> Marktgemüse dazu Salzkartoffeln Sahnekörbchen <sup>G</sup>	Kartoffelsuppe vegetarisch Sahnekörbchen <sup>G</sup> 
Sonntag	Grünkohl mit Bregenwurst dazu Salzkartoffeln Schokoladenmousse <sup>G</sup> 	Hähnchenspieß gebräunt mit brauner Sauce <sup>1</sup> Romanescogemüse dazu Kräuterkartoffeln Schokoladenmousse <sup>G</sup>	Champignons „à la Crème“ <sup>G</sup> mit Bio Karotten- Vollkorn-Rösti <sup>A, C</sup> Schokoladenmousse <sup>G</sup> 



# Grüne Woche (Gilt für die KW 2, 6, 10, 14)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Leberkäse vom Schwein <sup>G, J</sup> mit brauner Sauce <sup>1</sup> Rahmwirsinggemüse <sup>3, G</sup> dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding <sup>A, G</sup> 	Kalbfleischbällchen <sup>A, C</sup> in heller Sauce <sup>1</sup> Gemüsemischung dazu Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding <sup>A, G</sup>	„Pilaw orientisch“ <sup>A</sup> mit Ebly <sup>1</sup> Schokoladenpudding <sup>A, G</sup> 
Dienstag	Frikadelle mit Bratensauce <sup>A, C</sup> Kohlrabigemüse à la Crème <sup>1</sup> dazu Kartoffeln Milchreis <sup>1, G</sup> 	Geflügelgeschnetzeltes in Tomatenbalsamico <sup>2</sup> dazu Brokkoli und Penne <sup>A</sup> Milchreis <sup>1, G</sup>	italienischer Gemüseintopf <sup>1</sup> mit vegetarischen Suppenklößchen <sup>A, C</sup> Milchreis <sup>1, G</sup> 
Mittwoch	Hirtenrolle mit Paprikagemüse <sup>2</sup> dazu Reis Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup> 	Seelachsfilet <sup>D</sup> an Kräu- tersauce mit Juliennege- müse <sup>1</sup> und Kartoffeln Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup>	Pfannkuchen <sup>A, C, G</sup> mit Kirschen Götterspeise Waldmeister <sup>1</sup> 
Donnerstag	Erbseneintopf <sup>FH, I</sup> mit Wurstscheiben <sup>13</sup> Fruchtojoghurt <sup>4, G, H</sup> 	Putengulasch mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln <sup>D</sup> Fruchtojoghurt <sup>4, G, H</sup>	Spirelli <sup>A</sup> mit Gemüsebolognaise dazu Hartkäse <sup>1</sup> Fruchtojoghurt <sup>4, G, H</sup> 
Freitag	gebratener Fisch in Knusperpanade <sup>A, D, G, J</sup> mit Fingermöhren dazu Kartoffelpüree <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 4</sup> Frischobst <sup>8</sup>	Bolognaise aus Rinderhack mit Penne <sup>A</sup> dazu Hartkäse <sup>2, C, G</sup> Frischobst <sup>8</sup>	Gemüseknusper- stäbchen <sup>A, C, G, I</sup> in Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 4</sup> Frischobst <sup>8</sup> 
Samstag	Pichelsteiner Eintopf <sup>1</sup> mit Kasslereinlage <sup>3</sup> Froop <sup>G</sup> 	Hähnchenbrustfilet mit Ingwersauce mit Möhrenscheiben dazu Kartoffeln Froop <sup>G</sup>	Bunter Gemüseintopf <sup>A, I, C</sup> Froop <sup>G</sup> 
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup> 	Schweinerücken mit Braten- sauce dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup> 	Quinoa-Erbsen-Frikadelle in Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <sup>A, C, F, G, I, J, 2, 4</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>1, A, G</sup> 



# Orange Woche (Gilt für KW 3, 7, 11, 15)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Schweinegulasch nach Szegediner Art dazu Salzkartoffeln Rote Grütze <sup>A</sup> 	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce <sup>A1,C,G</sup> Wachsbrockbohnen dazu Salzkartoffeln Rote Grütze	vegetarische Moussaka <sup>G</sup> Rote Grütze 
Dienstag	Chili con carne mit Reis <sup>G</sup> Froop <sup>A</sup> 	Seehecht an heller Sauce mit Brokkoli und Reis Froop <sup>G</sup>	Nudeln mit <sup>A</sup> Bärlauch-Frischkäsesauce <sup>G</sup> Möhrensalat Froop <sup>G</sup> 
Mittwoch	Bratwurstschnecke <sup>A1,C,I,J</sup> Bayrisch Kraut dazu Schupfnudeln <sup>A</sup> Götterspeise Himbeer 	Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Butterreis Götterspeise Himbeer	Spaghetti an <sup>A,C</sup> Sauce Arrabiata Götterspeise Himbeer 
Donnerstag	Cordon bleu vom Hähnchen* mit Rahmsauce feines Erbsengemüse dazu Kartoffelpüree <sup>A,C,F,G,I,J,2,4</sup> Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Geflügelbratwurst <sup>C,G</sup> mit Bratensauce Spinat dazu Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Milchreis mit Apfelmus <sup>G</sup> Buttermilchdessert <sup>G</sup> 
Freitag	Labskaus <sup>A,C,F,G,I,J,2,4</sup> mit Rollmops und Roter Beete Frischobst	Partyfrikadellen <sup>A,C</sup> mit dunkler Sauce dazu Wachsbrockbohnen dazu Penne <sup>A</sup> Frischobst 	Gemüselasagne <sup>A1,I</sup> mit Tomaten-Kräutersauce Frischobst 
Samstag	Grüner Bohneneintopf <sup>I</sup> mit Mettwurstscheiben <sup>2,4,9</sup> Vanillepudding 	Hühnerfrikassee mit Möhrenscheiben dazu Butterreis Vanillepudding	Grüner Bohneneintopf <sup>I</sup> vegetarisch Vanillepudding 
Sonntag	Schweinebraten mit dunkler Sauce Rosenkohl dazu Kartoffelknödel, Schokoladenmousse <sup>1,G</sup> 	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Penne <sup>A</sup> Schokoladenmousse <sup>1,G</sup>	Sellerieschnitzel <sup>A1,C,I</sup> mit Kräuterquark <sup>G</sup> dazu Petersilienkartoffeln Schokoladenmousse <sup>1,G</sup> 

Abweichungen von der Lieferung zum Speiseplan sind möglich!

\* aus Fleischstücken zusammengefügt

## 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](mailto:info@jade-weser-catering.de)

