

Catering

für Ihre Festlichkeiten

Unser Bestes nur für Sie:

- * Belegte Brötchen Seite 3
- * Canapés Seite 5
- * Buffetvorschläge Seite 6-18
- * Fleischgerichte Seite 19
- * Gemüse & Beilagen Seite 20
- * Vegetarische Speisen Seite 21 & Fischgerichte
- * Suppen & Eintöpfe Seite 22
- * Salate Seite 23
- * Dessert Seite 24
- * Konferenzservice Seite 25
- * Leihgeschirr, Seite 25-26 Verbrauchsmaterial, Personalgestellung, Lieferbedingungen



*Sehr geehrte Kunden,
es gibt viele gute Gründe um Gäste einzuladen – und was wäre Ihr Fest*

Mit unserem Catering-Service möchten wir Sie zu einem perfekten Gastgeber machen. Sie erwartet eine interessante und vielfältige Palette an Speisen und Buffets, die mit frischen, regionalen Produkten auf eine gesunde und sorgfältige Art und Weise zubereitet und angerichtet werden.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen wochentags in der Zeit von 09:00 - 15:00 Uhr telefonisch (04731 96 91-201) oder persönlich in unserem Kabinenbereich am Helgöländer Damm 1 in Nordenham entgegen.

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen mindestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf. Wir liefern Montags bis Samstags in der Zeit von 09:00 - 19:00 Uhr zum vereinbarten Zeitpunkt aus. Lieferungen an Sonntagen sind nach vorheriger Vereinbarung möglich.

Belegte Brötchen

Weizenbrötchen, reichhaltig belegt und aufs Feinste garniert.



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201



- * Zwiebelmett
- * Bauernmettwurst
- * gekochter Schinken
- * Putenbrüst
- * roher Schinken
- * Kasseleraufschnitt
- * Bratenaufschmitt
- * Fleischsalat
- * Heringssalat
- * Geflügelsalat
- * Eierscheiben
- * Camembert
- * Butterkäse
- * Frischkäsezubereitung
- * Tomate & Mozzarella

* auch als Körnerbrötchen erhältlich

pro Hälfte
1,30 Euro

pro Hälfte
1,50 Euro

- * Roastbeef
- * Räucherlachs / Gravedlachs
- * Matjesfilet

pro Hälfte
1,50 Euro

* auch als Körnerbrötchen erhältlich

pro Hälfte
1,70 Euro

Canapés

auf rundem Baguette und Vollkornbrot
delikat belegt und garniert

- * Camembert mit Früchten
 - * Blauschimmelkäse mit Paprika
 - * Butterkäse mit Früchten
 - * Ammerländer Schinken mit Melone
 - * Kochschinkenröllchen mit Spargel
 - * Hähnchenbrustfilet mit Orangenfilets
 - * Mozzarella mit Tomate und Basilikum
 - * Pfeffersalami mit Essiggemüse
 - * Hackepeterbällchen mit Zwiebeln
- alle Sorten, Stück à **1,40 Euro**

- * Roastbeefröllchen
- * Schweinefilet
- * Matjestatar
- * geräucherter Lachs
- * Gravedlachs
- * Garnelen
- * geräucherter Heilbutt

alle Sorten, Stück à
1,80 Euro

- * geräucherter Aal
- Stück à **2,10 Euro**



Wir empfehlen zur Planung
folgende Mengen:
als Empfang 5-6 Stück pro Person
als Hauptgericht 8-10 Stück pro Person

Fingerfood Buffet

✿✿ Warme Speisen ✿✿

- * Datteln, Aprikosen & Pflaumen im Speckmantel
- * Hähnchenspieße mit Mango-Dip
- * asiatische Teigsäckchen mit diversen Füllungen
- * verschiedene gebackene Gemüse mit Guacamole (Avocado Dip)
- * Mini-Frühlingsrollen vegetarisch oder mit Fleischfüllung

✿✿ Kalte Speisen ✿✿

- * Mini Paprika oder Tomate gefüllt mit Frischkäsezubereitung
- * gebratene Mettbällchen mit Salza-Dip
- * Rauchfischpralinen
- * Lachstatar

- * Garnelenspieße mit Cocktail-Dip
- * Käsevariationen auf Pumpernickel
- * Mürbteig-Tartelettes mit Paprika- oder Kräuter-Käsecreme

✿✿ Dessert ✿✿

- * gefüllte Mini-Windbeutel & Berliner

ab 15 Personen à

15,90 Euro

Unser Fingerfood Buffet reicht ein
dekorativ in kleinen Gläsern, am Spieß
und auf Löffeln an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere
Vorschläge.



Ihr direkter Draht zu kulinarischer
Raffinesse und einem gelungenen
Catering.

04731 96 91-201

Rustikales Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201



✿✿ Warme Speisen ✿✿

* **Herzhafte Kartoffelsuppe**
mit knusprigem Bacon & gerösteten Brötchen

* **Deftiger Spießbraten**
pikant gewürzte Teufelssauce [klät],
Bratkartoffeln & Rösti Taler

✿✿ Kalte Speisen ✿✿

* **Schlachtplatte**
mit Landschinken, Bauernmettwurst, Hackepeter, Blutwurst,
gebratenen Mettbällchen und Schnittkäseröllchen mit Spargel

* **Fischplatte** mit Räucherlachs, Forelleneierfletz, geräucherten
Makrelenhappen und Kräutermäjes

* **Käse vom Brett**
mit Camembert, Frischkäsezubereitungen,
Fetakäse, Schnittkäse, Weintrauben und Früchten

* **Krautsalat**
mit Paprika und kross gebratenem Speck

* **Farmersalat**
mit Weißkraut, Möhren, Lauch, Mais und
Früchten im Joghurtdip

* **Rustikales Bauernbrot**
mit Butter, Griebenschmalz

✿✿ Dessert ✿✿

* **Beerengrütze mit Vanillesauce**

ab 5 Personen à
16,80 Euro



Bayrisches Buffet



Die bunte Küche

schlemmen & genießen

Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

✿ Warme Speisen ✿

* Gebundenes Schwammerlsüppchen

Pilzsuppe aus angebotenen Pilzen der Jahreszeit

* Schweinsbraten mit Kruste

Kümmeljus & Bayrisch Kraut, Scheiben von
gebratenen Semmelknödeln

✿ Kalte Speisen ✿

* Schlachtplatte vom Holzbrett

mit Schinkenmett, Blutwurst, Baeernmettwurst,
Tiroler Speck, Leberwurst und Senf

* Käsewürfel, Obatzter (angemachter Camembert)

* Handkäś mit Musik (eingelagerte Sauermilchkäse)

* Filet von der Bachforelle

mit Preiselbeeren und Äpfeln

* Kleine Fleischpflanzerln (Frikadelle)

* Weißwürste mit süßem Senf

* Hendl-Haxen mit Pfeffer-Dip

* Käse-Wurstsalat

* Weißkrautsalat mit Speckwürfel

* Brezeln & Laugengebäck

* Knoblauch- & Kräuterbutter

✿ Dessert ✿

* Zwetschgen- und Marillentopfenknödel

mit Vanillesauce

ab 15 Personen à
16,80 Euro

Italienisches Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

❀ Warme Speisen ❀

* **Zucchinicremesuppe**
mit Knoblauchcroutons

* **Piccata von der Hähnchenbrust**
kleine gebratene Hähnchenbrustschnitzel
in Parmesankruste

* **Penne Rigate**
mit Basilikumpesto, Oliven & Tomaten

❀ Kalte Speisen ❀

* **Antipasti**
gelbe & rote Paprika- & Zucchinischeiben,
gefüllte Tomaten, Rotweinschallotten und Oliven

* **Vitello Tonnato**
Kalbfleischscheiben mit Joghurt-Thunfisch-
sauce & Kapernäpfel

* **Carpaccio vom Weiderind**
mariniertes Rinderfilet mit Pesto, Olivenöl,
Rucola & Parmesanspäne

* **Garnelen**
mit Tomatensugo

* **Römischer Salat**
Hähnchenbruststreifen mit Mandarinen,
Ananas und Walnüssen im Joghurt-Dip

* **Kräutermöhrchen**
im Parmaschinkenmantel

* **Tomate-Mozzarella-Speise**
mit frischem Basilikum

* **Original italienische**
Wurstspezialitäten

* **Focaccia Brot und Ciabatta Brot**
mit Butter, Kräuterquark

❀ Dessert ❀

* **Italienische Käseauswahl**
mit Feigenseif

* **Panna Cotta**
mit saisonalen Früchten und Himbeermarmelade,
dekorativ in kleinen Gläsern angerichtet

ab 15 Personen à
19,80 Euro



Asiatisches Buffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

❀ Warme Speisen ❀

* Thailändische Gemüsesuppe

mit Huhnfilet, Glasnudeln, Gemüsestreifen und Kokosmilch

* Rotes Thai Curry

Geschnetztes vom Rind mit Gemüsestreifen und Bambussprossen

* Gemüsepfanne

Broccoli & Romanescoröschen, Möhrenstifte, Bohnen und rote Zwiebeln

* Basmati Reis

mit Ingwer und Mango

❀ Kalte Speisen ❀

* Chicken Sweet Chili Sticks

mit Mango-Dip, süß-scharfe Hähnchenspieße

* Chicken Pineapple Sticks

mit rotem Pfeffer-Dip, Hähnchenspieße mit Ananas

* Crispy Vegetable Sticks

buntes Gemüse im Tempurateig gebacken

* Mini- Frühlingsrollen

Rindfleisch- oder Gemüsefüllung

* Marinierte Thai-Hackspieße

mit Asia-Dip

* Sushi Variationen

verschiedene Fisch- und Gemüseröllchen mit gesäuertem Reis und geröstetem Seetang, Wasabi

* Hähnchensalat

mit Curry, Chili, Knoblauch und Tomaten

❀ Dessert ❀

* Mango-Creme

mit Minzjoghurt

ab 15 Personen à
21,50 Euro

Buffet Culinaria



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

♪♪ Warme Speisen ♪♪

* **Rinderkraftbrühe**
mit Fleischklößchen, Spargelspitzen,
Gemüsewürfel und Eierstich

* **Schweinemedallions**
im Speckmantel auf Champignonsahnesauce

* **Erlesene Gemüseauswahl**
frische Gemüse der Saison

* **Rosmarin Kartoffeln &**
Berner Röstitaler

♪♪ Kalte Speisen ♪♪

* **Roastbeefröllchen**
mit Apfel-Selleriesalat gefüllt

* **Kalbfleischscheiben in**
Kräutermarinade

* **Parmaschinken mit**
Cantaloup-Melone

* **Variationen vom Lachs**
Gravedlachs, Räucherlachs, Lachsmousse,
Lachstatar, Rauchlachskonfekt

* **Matjesröllchen**
mit Preiselbeeren und Äpfeln

* **Spieße von Mozzarella und Tomate**
mit Basilikum Pesto

* **Brotauswahl, zweierlei Butter**

♪♪ Dessert ♪♪

* **Internationale Käseauswahl**
vom Brett

* **Ziegenfrischkäse mit Feigenent**

* **Leckere Dessertvariationen**
dekorativ in kleinen Gläsern angerichtet

ab 15 Personen à
22,90 Euro

Grillbuffet



Ihr direkter Draht zu kulinarischer Raffinesse
und einem gelungenen Catering.

04731 96 91-201

Gerne stellen wir Ihnen einen großen Holzkohlegill (80 x 50cm) inkl.
Grillkohle & Anzünder gegen eine Leihgebühr von 15,00 Euro zur Verfügung.
Ab 20 Personen übernehmen wir auf Wunsch das Grillen für Sie!

(Preise siehe Personal auf Seite 26)

* Lecker marinierte Nackensteaks,
Hähnchenbrustfilets & „Wieses“
Rostbratwurst
(wir reichen ca. 400 g Fleisch pro Person)

* Folienkartoffeln mit Sour Creme
* Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Weißkrautsalat, Farmersalat
* zweierlei Baguette & Kräuterbutter
* Senf & Ketchup

Als Ergänzung bieten wir Ihnen:

* 200 g Spareribs mariniert und vorgegart
stück à **3,00 Euro**
* 200 g Lachsfilet
(in der Folie mit frischen Kräutern)
stück à **3,50 Euro**
* 150 g Rumpsteaks gewürzt
stück à **4,80 Euro**

Warme Gerichte (Fleisch)

* Hähnchenbrustfilet gebraten
mit Rahmsauce, ca. 150 g gegart

à 4,50 Euro

* Magerer Schweinerücken- oder Kasselerbraten
mit deftiger Sauce, ca. 200 g gegart

à 4,90 Euro

* Zwei kleine Schnitzel paniert,
Schwein oder Pute
wahlweise mit: Champignonsauce,
Balkansauce oder Currysahnesauce, ca. 220 g gegart

à 5,20 Euro

* Spießbraten vom Schweinenacken
pikant gewürzt, ca. 350 g gegart

à 5,50 Euro

* Rinderschmorbraten
in eigener Sauce, ca. 200 g gegart

à 5,90 Euro

* Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in eigener Sauce, gefüllt mit Speck, Zwiebel,
Gurke, ca. 160 g gegart

à 6,00 Euro

* Zwei Schweinemedallions im Speckmantel
mit Champignonsahnesauce, ca. 200 g gegart

à 6,70 Euro

* Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesauce
mit Zwiebeln und Champignonscheiben, ca. 350 g

à 7,00 Euro

* Putenbrustgeschnetzeltes in Currysauce
mit Apfelstreifen, Ananas und Mangowürfeln, ca. 350 g

à 7,50 Euro

* Oldenburger Grünkohl (saisonal)
mit Kochwurst (60 g), Fleischspinkel (60 g),
Bauchspeck (50 g), und Kasselnacken (100 g)

à 8,20 Euro

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 10 Personen



Warme Gerichte (Gemüse & Beilagen)

* Kaisergemüse
Bunte Gemüsemischung aus Karotten,
Blumenkohl, Broccoli (ca. 250 g)

à 2,20 Euro

* Variationen von frischem Gartengemüse
Frisches Gemüseallerlei der Saison in
Butter geschwenkt (ca. 250 g)

à 3,20 Euro

* Bohnenbündchen im Speckmantel (ca. 160 g)
à 2,50 Euro

* Gemüsegratin
Blumenkohl, Karotten und Broccoli in
Sahnesauce mit Käse überbacken (ca. 250 g)
à 2,80 Euro

* Große Grilltomate mit Käse überbacken
à 1,20 Euro

* Apfelrotkohl, Sauerkraut, Bayrisch Kraut
à 2,00 Euro

* Salzkartoffeln (250 g),

* Reis (200 g)

* Butterspätzle (200 g),

* Nudeln (200 g)

à 1,60 Euro

* Bratkartoffeln mit Speck (250 g)
à 2,30 Euro

* Kartoffelgratin
Kartoffelscheiben in Sahnesauce überbacken (300 g)
à 2,50 Euro

* Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelspalten
(200 g)
à 2,00 Euro

* Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark
à 1,50 Euro

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 10 Personen

Warme Gerichte (Vegetarisch & Fisch)

* 6 Stück große gefüllte Champignonköpfe
mit Ricotta, Rucola, Tomatenwürfel und Parmesan

* 4 Stück Rote-Beete-Bratlinge
auf Gemüsebulgur

* 5 Stück Cannelloni
mit Spinat-Käsefüllung auf Tomaten-Lauchragout
mit Mozzarella gratiniert

* Seelachsfilet in Eihülle gebraten
mit zerlassener Butter, ca. 250 g

* 2 Stück Schollenfilet gebraten
mit Speckwürfel und zerlassener Butter, ca. 250 g

* Lachsschnitte im Ofen gegart
mit Zitronenbuttersauce, ca. 220 g

Portion à
7,90 Euro

Portion à
8,20 Euro

Portion à
9,50 Euro

Portion à
7,20 Euro

Portion à
8,50 Euro

Portion à
8,90 Euro

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 5 Personen



Warme Gerichte (Suppen & Eintöpfe 500 ml)

* Butjenter Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüsewürfel und Suppennudeln

à **2,60 Euro**

* Großmutters Hühnersuppe
Hühnersuppe mit Huhnfilet, Spargelspitzen,
Eierstich und Gemüsewürfel

à **2,60 Euro**

* Cremesuppe von frischen Champignons
à **2,80 Euro**

* Cremesuppe von frischem Spargel
nur in der Spargelsaison
à **3,00 Euro**

* Kartoffel-Lauchsuppe
mit Räucherlachsstreifen
à **3,00 Euro**

* Indische Curryhühnchensuppe „Mulligatawny“
Geflügelrahmsuppe mit Curry, Kokosmilch,
asiatisches Gemüse, exotische Früchte und Reis und Reisnudeln

à **3,00 Euro**

* Deftiger Eintopf
von Erbsen, Linsen oder weißen Bohnen mit Gemüse-,
Kartoffelwürfel und Kochwurstscheiben, Brötchen

à **3,50 Euro**

* Chili con carne
pikanter Eintopf von Kidney-Bohnen mit Fleischhärte
und Kartoffelwürfeln, Fladenbrötchen
à **3,50 Euro**

* Ungarische Gulaschsuppe
von Rind & Schweinefleisch, Zwiebeln,
Champignons und Paprika, Baguette
à **3,90 Euro**

Bitte stellen Sie sich Ihr
Wunschmenü zusammen.
Wir liefern Ihnen die Speisen
im Warmhaltebehälter aus.

Preis ab 1 Personen

Salate

Frisch & Knackig

- * 100 g Variationen von gezupften Blattsalaten der Saison mit Kräutervinaigrette
à **2,00 Euro**
- * 250 g Kartoffelsalat „Norddeutsche Art“ mit Mayonaise, Ei und Gurke
à **2,00 Euro**
- * 250 g Nudelsalat mit Mayonaise, Gemüse und Mandarinen
à **2,00 Euro**
- * 250 g Kartoffelsalat „Bayrisch“ mit Speckwürfel, Lauch und roten Zwiebeln
à **2,20 Euro**
- * 250 g Käse –Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Gurke
à **2,60 Euro**

Preis ab 10 Personen



Dessert

Himmlisch & Lecker

- * 250 g Griechischer Bauernsalat mit Paprika, roten Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Gurken und Fetakäse
à **2,80 Euro**
 - * 250 g Farmersalat in Joghurt-Dip mit Möhren, Weißkohl, Porree, Mais & Früchten
à **2,00 Euro**
 - * 150 g Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtsahnesauce
à **1,50 Euro**
 - * 250 g Apfel – Selleriesalat mit Walnüssen & Orangenfilets in Schmand-Dip
à **2,80 Euro**
 - * 200 g Salat Weißkraut-, Möhren-, Rettich-, Bohnen-, Tomaten-, Gurken oder Paprikasalat
à **1,50 Euro**
- * Vanille-, Schokoladen-, oder Karamellpudding
à **1,50 Euro**
 - * Götterspeise Kirsch- oder Waldmeistergeschmack mit Vanillesauce
à **1,50 Euro**
 - * Quarkspeise mit Pfirsichen, Kirschen oder Erdbeeren
à **2,00 Euro**
 - * Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
à **2,50 Euro**
 - * Panna Cotta mit Himbeermark
à **2,50 Euro**
 - * Mousse au Chocolat
à **2,50 Euro**
- * Tiramisu
à **2,80 Euro**
 - * Zwetschgen-Töpferschnide mit Vanillesauce
à **2,80 Euro**
 - * Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison
à **3,00 Euro**
 - * Frische Erdbeeren leicht gezuckert
saisonabhängig

Unser besonderes Angebot:

Dessertvariationen in kleinen Anse-Bouché-Gläsern
dekorativ angerichtete Gläser mit verschiedenen Dessert-
spezialitäten aus dem oben genannten Angebot.
(3 Gläser ergeben 1 Portion)

à **3,50 Euro**

Portion à 200 ml
Preis ab 10 Personen

Service & Geschirr

Preise inkl. der
gesetzlichen Mwst.

Konferenzservice

Kaffee in Thermoskannen &
4 Teevariationen im Aufgussbeutel

incl. Zucker, Kaffeemilch, Süßstoff

Schale mit Gebäck ca. 250 g

Kleine Tortenstücke

Schale mit frischem Obst der Saison

Fruchtjoghurt oder Fruchtkäse

mit frischen Früchten der Saison ca. 200 g

Obstsalat von frischen Früchten ca. 200 g

Belegte Brötchen

Canapés

Konferenzkübler für 6 Getränkeflaschen, wahlweise gefüllt mit:

Coca Cola oder Cola light 0,33 l

Fanta 0,33 l

Sprite 0,33 l

Christinenbrunnen Mineralwasser 0,33 l

Auricher Apfelsaft 0,2 l

Auricher Orangensaft 0,2 l

Weitere Angebote auf Anfrage

pro Pers. 2,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à 0,40 Euro

à 0,30 Euro

à 0,60 Euro

à 3,00 Euro

à 1,30 Euro

à 4,50 Euro

à 0,50 Euro

à



Helgoländer Damm 1 · 26954 Nordenham

Küche: Telefon 04731 96 91-201 · Fax 04731 96 91-266

Zentrale: Telefon 04731 96 91-0 · Fax 04731 96 91-150

www.sozialwerk-wesermarsch.de

„Die bunte Küche“ ist für Menschen mit unterschiedlichen Behinderungen ein neues **Arbeits- und Qualifizierungsprojekt** des CVJM-Sozialwerk Wesermarsch e.V. Wir möchten Ihnen schmackhafte Gerichte präsentieren und gleichzeitig unseren Mitarbeiter/innen die Teilhabe am Arbeitsleben in der Mitte unserer Gesellschaft ermöglichen. „Die bunte Küche“ ist damit ein weiterer wichtiger Beitrag des CVJM-Sozialwerk Wesermarsch e.V. zur Umsetzung der UN-Behindertenrechtskonvention.