

Sie feiern, wir liefern!

Partyservice der Lebenshilfe Leer

Ansprechpartner: Frank Fecht und Gerrit Luikenga

Ausgabe 01.01.2024

Liebe Kundin, lieber Kunde,
die Lebenshilfe Leer begrüßt Sie recht herzlich!

Sie halten hier die Speisekarte unseres Partyservice in den Händen. Es sind Vorschläge von uns, die Sie für die Organisation / Planung Ihrer Feierlichkeiten nutzen können. Die Vorschläge sind von uns so gewählt, dass die einzelnen Komponenten harmonieren und in ihren Mengen ausreichend sind.

Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche ein oder planen mit Ihnen gemeinsam ein Menü für Ihre Veranstaltung.

Unseren Partyservice bieten wir in der Zeit von Montag bis Samstag an, sonn- und feiertags ist unsere Küche geschlossen.

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Speisen zum Platz Ihrer Wahl.

Dafür werden wir im Stadtgebiet Leer einen Aufpreis von 10€ berechnen.

Für Lieferungen Außerhalb von Leer werden wir entsprechende Fahrtkosten berechnen.

Haben Sie noch Fragen zur Menüzusammenstellung, möchten Sie verschiedene Angebote miteinander kombinieren oder benötigen Sie Tipps, was für Ihre Feier noch zu berücksichtigen ist, dann rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir stehen Ihnen mit unserer über 20-jährigen Erfahrung im Bereich des Partyservice gerne zur Verfügung.

Bestellannahme, Beratung und Terminreservierung:

Unter der Email partyservice@lebenshilfe-leer.de stehen wir ihnen Rund um die Uhr zur Verfügung und bemühen uns so kurzfristig wie möglich zu antworten.

Telefonisch stehen wir Ihnen 0491-9605146

Montag bis Freitag: 08:00 –13:00 Uhr
14:00 – 15:00 Uhr

Inhaltsverzeichnis:

Frühstücksangebote	Seite 1
Marmelade, Honig, Müsli und Co	Seite 2
Hauptgerichte	Seite 3
Kalte Platten und Buffets	Seite 4 - 8
Suppen und Desserts	Seite 9
Regionalitätsversprechen	Seite 10
Zeichenerklärung	Seite 11

Unsere Frühstücke und Abendbrote zur Abholung

(Mindestabnahme ab 10 Portionen)

Frühstück

pro Person 10,00 €

Zwei Brötchen (1.1,1.3,6), dazu Mortadella, Bierschinken, Schinken, Salami (a,b,c,d,i,10), Schnittkäse und Frischkäse (a,b,1,7,9), Butter (7), Marmelade aus eigener Produktion, Honig aus eigener Abfüllung, Ei (3), angerichtet auf Platten mit Obst und Salatgarnitur.

Exklusives Frühstück

pro Person 13,00 €

Vier Partybrötchen (1.1,1.2,1.3,6,7,8,8.2,8.3,11,13), dazu Schinken und Bratenaufschnitt, Salami, Kochschinken (a,b,c,d,i,10), Käse und Frischkäse (a,b,1,7,9), Lachs, Makrele und Forelle (b,4), Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), Fleischsalat (R,S,a,b,c,d,h,i,10), Geflügelsalat (G,a,b,1,6,9), Butter (7), Marmelade aus eigener Produktion, Honig aus eigener Abfüllung, Ei (3), angerichtet auf Platten mit Obst und Salatgarnitur.

Exklusives Abendbrot

pro Person 13,00 €

Verschiedene Brotsorten (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13), dazu Schinken und Bratenaufschnitt, Salami, Kochschinken (a,b,c,d,i,10), Käse, Frischkäse (a,b,1,7,9), Lachs, Makrele, Forelle (b,4), Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), Fleischsalat (R,S,a,b,c,d,h,i,10), Geflügelsalat (G,a,b,1,6,9), Butter (7), gefüllte Eier (3,10), angerichtet auf Platten mit Obst und Salatgarnitur.

Halbe belegte Brötchen

pro Stück 2,00 €

halbes Brötchen (1.1,1.3,6) mit Butter (7), Salat, Gurke und Tomate, wahlweise mit Käse, Kräuterkäse (a,b,1,7,9), Mortadella, Salami, Schinkenspeck, Bratenaufschnitt (R,S,a,b,c,d,i,10) oder Ei (3) belegt.

Halbe belegte Brötchen

pro Stück 2,50 €

halbes Brötchen (1.1,1.3,6) mit Butter (7), Salat, Gurke und Tomate, wahlweise mit Lachs, Makrele oder Forelle (b,4) belegt.

Aufschlag von 0,25€ für Körner Brötchen

Bei der Bestellung unserer Frühstücksangebote können Sie zwischen servierfertigen Platten für Ihren gedeckten Tisch oder einem Buffetaufbau wählen.

Bei den Frühstücken unseres Partyservices finden Sie unsere selbst hergestellte Konfitüren und Brotaufstriche.

Hier handelt es sich um eine Produktpalette, bei der alte ostfriesische Rezepte von unserem Personal weiterentwickelt und verfeinert werden und wo mit möglichst regional und saisonal zur Verfügung stehenden Lebensmitteln neue Produkte hergestellt werden, die dann, so lange der Vorrat reicht, auch hier angeboten werden. Außerdem wird seit kurzem Honig eines Moormerländer Imkers bei uns im Hause abgefüllt und bei den von uns angebotenen Frühstücksbuffets vermarktet.



Verschiedene Müslisorten, die wir, ohne Zusatz von Zucker nur mit Honig gesüßt, in einem speziellen Verfahren für Sie rösten, verschiedene geröstete Nussmischungen sowie zwei verschiedene Studentenfuttermischungen runden diese Produktpalette ab.

Des weiteren stellen in wir in Zusammenarbeit mit den „Multi Verbrauchermärkten“ verschiedene Chutneys, Konfitüren und Saucen her und aus einer weiteren Zusammenarbeit mit „Dej Lekkerbeck“ gibt es verschiedene schmackhafte Saucen und Chutneys.

Hier ein Auszug aus den zurzeit zur Verfügung stehenden Produkten:

Konfitüren und Brotaufstrichsorten:

Erdbeer-Holunderblütenkonfitüre, Erdbeer-schwarze-Johannisbeer-Konfitüre, Erdbeer-Rhabarber- Konfitüre , Erdbeer-rote Johannisbeer-Konfitüre, Erdbeer-Tomate-schwarze Johannisbeer Konfitüre, Erdbeerkonfitüre mit 75% Fruchtanteil, Rhabarber-Holunderblüten-Konfitüre, Rhabarber- schwarze Johannisbeer-Konfitüre, Stachelbeer-Rhabarber-Konfitüre, Stachelbeer-Konfitüre mit 75% Fruchtanteil, Himbeerkonfitüre 75% Fruchtanteil, Sauerkirschkonfitüre mit 75% Fruchtanteil, Apfelkonfitüre mit Rosinen, Rote Zwiebelkonfitüre, saisonal erweitert sich diese Produktpalette.

jeweils im 120 g Glas 1,80 €

Honig:

Rapshonig, Sommerblütenhonig

jeweils im 160 g Glas 2,50 €

Studentenfutter und Nußmischungen:

Studentenfutter mit Cranberry, Studentenfutter mit Rosinen, Nußmischung geröstet, Walnüsse geröstet

jeweils in der 200 g Tüte 2,75 €

Müslis:

Knuspermüsli, Knuspermüsli mit Kokos, Knuspermüsli mit Cranberry, Knuspermüsli für Kids

jeweils in der 500 g Tüte 3,50 €

All diese Produkte können Sie sich gerne, bei einer Ihrer Partyservicebestellungen, dazu bestellen oder bei uns vor Ort direkt in der Bestellannahme erwerben.

Unsere Hauptspeisen

(Mindestabnahme ab 10 Portionen)

Snirtje (S,9,10)

pro Person 14,00 €

mit Rotkohl, Salzkartoffeln, Bratensauce (1,7,9,10), Rote Beete, Kürbis und Pflaumen

Pökelfleisch (R,a,b,c,d,i,9,10)

pro Person 15,00 €

in Meerrettichsauce (1,7,9,10), Salzkartoffeln, Prinzessbohnen, Kürbis und Rote Beete

Grünkohl (S,a,b,c,d,i)

pro Person 16,00 €

mit Kassler (S,a,b,c,d,i), Kohlwurst (S,a,b,c,d,i,1), Bauchspeck (S,a,b,c,d,i) und Kartoffeln.

Schnitzel (S,1,3,7,10)

pro Person 16,00 €

Zwei Schnitzel (S,1,3,7,10) mit Bratkartoffeln (S,a,b,c,d,i) und Kartoffelgratin (1,3,7,10),

dazu Jägersauce (S,d,1,7,9) und Zigeunersauce (v,b,h) und gemischten Salat

Gyrospfanne (S,9)

pro Person 14,00 €

mit Tzaziki (1,3,7,10), Krautsalat (h), Djuwetschreis (1,9) und Bratkartoffeln (S,a,b,c,d,i)

Dönerpfanne (R,b,i,1,9)

pro Person 14,00 €

mit Tzaziki (1,3,7,10), Krautsalat(h), Djuwetschreis (1,9) und Pitabrot (1.1,3,6,7,11)

Pulled Pork (S,9,10)

pro Person 14,00 €

mit kleinen gebackenen Kartoffeln, Kräuterquark (7,9), Coleslaw (7,h) und Pitabrot oder Burgerbuns (1.1,3,6,7,11)

Erwarten Sie Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien leiden oder die gewissen Zusatzstoffe nicht vertragen?

In unserem Flyer sind alle Lebensmittel, die eins der 14. Hauptallergene nach der EU – Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) 1169 / 2011 beinhalten, extra gekennzeichnet. Sie können Ihren Gästen daher, diesen Flyer als Informationsbroschüre zur Verfügung stellen.

Wir verarbeiten selber, in unserer Küche, keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

In einigen Lebensmitteln die von uns zugekauft werden, sind diese aber enthalten, hier schauen wir, dass wir möglichst Lebensmittel einkaufen, die wenig oder gar keine Zusatzstoffe enthalten. Bei einigen Lebensmittelgruppen ist der Einsatz solcher Zusatzstoffe aber produktionstechnisch unvermeidbar und von daher nicht zu beeinflussen.

Diese Zusatzstoffe sind in diesem Flyer aber auch gekennzeichnet.

Kalte Platten und Buffets

(Mindestabnahme 10 Portionen)

Kalte Platte

pro Person 11,00 €

Acht Baguettebrotstücken (1.1,7,8,11) mit Butter (7), belegt mit verschiedenen Fisch- (b,2,4,14), Käse-(a,b,1,7,9), Schinken- und Wurstsorten (R,S,a,b,c,d,h,i,10), dazu Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), Schnitzelstückchen (S,1,3,7,9,10) und Hähnchenschnitzelstückchen (G,1,3,7,9)

Rustikale Brotplatte

pro Person 11,00 €

Sechs Vollkorn-, Misch-, Schwarzbrotstücken (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13) mit Butter (7) und Salat, belegt mit verschiedenen Fisch- (b,2,4,14), Käse- (a,b,1,7,9), Schinken- und Bratenaufschnittsorten (R,S,a,b,c,d,h,i,10), dazu Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), gefüllte Eier (1,3,10), Obst und Gemüse garnitur.

Häppchen

pro Person 12,00 €

Drei Baguettebrotstücken (1.1,7,8,11) mit Butter (7), belegt mit verschiedenen Fisch- (b,2,4,14), Käse-(a,b,1,7,9), Schinken- und Wurstsorten (R,S,a,b,c,d,h,i,10), dazu Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), Schnitzelstückchen (S,1,3,7,9,10), Hähnchenschnitzelstückchen (G,1,3,7,9), Chickensticks (G,9), Mini Wraps (G,1,6,11), vegetarische Mini-Frühlingsrollen (V,1,6,11), Käsespieße(7), gebackene Zwiebelringe (1,7) mit süß-saurer Sauce .

Brunch

pro Person 16,00 €

Kalter Teil

Verschiedene Brot- und Brötchensorten (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13), dazu Aufschnittplatten mit Schinken- und Bratensorten (R,S,a,b,c,d,i,10), Käseplatten mit Schnittkäse und Frischkäsesorten (a,b,1,7,9), Fischplatten mit Lachs Makrele und Forelle (b,4), Fleischsalat (R,S,a,b,c,d,h,i,10), Geflügelsalat (G,a,b,1,6,9), Butter (7), gefüllte Eier (1,3,10), Kochschinkenröllchen (S,a,b,c,d,i,1,10) und Käsespieße (7) angerichtet auf ausgarnierten Platten

Warmer Teil

Schweinegeschnetzeltes (S,1,7,9), Chicken Wings (G), kleine Schnitzel (S,1,3,7,9,10), kleine Frikadellen und Cevapcici (R,S,a,b,c,d,i,10), dazu Bratkartoffeln (S,a,b,c,d,i) und Kartoffelgratin (3,7,9).

(Mindestabnahme 10 Portionen)

Wünschen Sie noch mehr Vielfalt?

Gerne erweitern wir gegen einen kleinen Aufpreis Ihre Platten, Häppchen oder kalten Buffets mit:

- Melone mit Schinken (S,a,b,d,i) St. 2,00 €
- Pumpnickeltürmchen (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13) St. 2,00 €
- Schweinemedallion in Sesampanade (1,3,7,11) St. 2,50 €
- Miniwraps mit Geflügel- (G,1,2,6,11) und Gemüsefüllung (1,6,11) St. 2,50 €
- Miniwraps vegetarisch gefüllt (1,6,11) St. 2,50 €
- Mini-Frühlingsrollen St. 1,00 €

Kalt - Warmes Buffet

pro Person 25,00 €

Rauchfischplatte mit Lachs, Forellen und Makrelenfilets (b,4) sowie einer Käseplatte mit Weich- und Schnittkäsespezialitäten und Käsespießen (a,b,1,7,9), gefüllte Eier(1,3,10), Spargelröllchen(S,a,b,c,d,i,1,10), kleine Partyfrikadellen (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10), Schnitzelstücken (S,1,3,7,9,10), Cevapcici (R,S,a,b,c,d,i,10), Schinken- und Bratenplatte mit rohem und gekochtem Schinken und verschiedenen Bratensorten (R,S,a,b,c,d,i,10), dazu verschiedene Brotsorten (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13) und Butter (7).

Den warmen Teil des Buffets können Sie sich nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Wählen Sie aus den verschiedenen Fleisch-, Gemüse-, Salat-, Beilagen-, und Saucenvarianten aus, was Ihnen gefällt, und wir stellen es für Sie als Buffet zusammen.

(Mindestabnahme 20 Portionen)

Fleischvarianten (bis zu 4 zur Auswahl)

- Rinderrouladienhälften (R,S,a,b,c,d,9,10)
- Spießbraten (S,9,10)
- Backschinken (S,b,d,i)
- Schweinebraten (S,9,10)
- Rinderbraten (R,9,10)
- Gebratener Fisch (F,1,3,4,7)
- Frikadellenhälften (R,S,a,b,c,d,i,1,3,10)
- Gemüsefrikadellen (V,1,3)
- Geflügelschnitzel (G,1,3,7,9)
- Hähnchenbrust in Currysahne (G,1,7,9)
- Sahnegeschnetzeltes (S,1,3,7,9)
- Gyros (S,9)
- Asiatische Geflügelpfanne (G,6,9)
- Schnitzelhälften (S,1,3,7,9,10)
- Gemüselasagne (V,1,3,6,9)

Gemüse- und Salatvarianten (bis zu 6 zur Auswahl)

- Rotkohl
- Speckbohnen (S,a,b,c,d,i)
- Butterbohnen (7)
- Erbsen und Möhren
- Brokkoli
- Rosenkohl
- Champignons in Rahm (1,3,7,9)
- Tomatensalat
- Krautsalat (h)
- Gurkensalat
- Tomate mit Mozzarella (7)
- Bohnensalat
- Eisbergsalat
- Paprikasalat
- Möhrensalat

Beilagen (bis zu 3 zur Auswahl)

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln (S,a,b,c,d,i)
- Kartoffelgratin (1,7,9)
- Reis(1)
- Djuwetschreis (1,9)
- Gebratene Nudeln (1,3)

Saucen (bis zu 3 zur Auswahl)

- Bratensauce (1,7,9,10)
- Tzaziki (1,3,7,10)
- Hollandaise (1,7,9)
- Zigeunersauce (1)
- Tomatensauce (1)
- Kräutersauce (1,7)

Wunschbuffet

pro Person 18,00 €

Hier können Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Wählen Sie aus den verschiedenen Fleisch-, Gemüse-, Salat-, und Beilagen-, und Saucenvarianten aus, was Ihnen gefällt, und wir stellen es für Sie als Buffet zusammen. (Mindestabnahme 10 Portionen)

Fleischvarianten (bis zu 4 zur Auswahl)

- Rinderrouladenhälften (R,S,a,b,c,d,9,10)
- Spießbraten (S,9,10)
- Backschinken (S,b,d,i)
- Schweinebraten (S,9,10)
- Rinderbraten (R,9,10)
- Gebratener Fisch (F,1,3,4,7)
- Rinderhacksteaks (R,s,a,b,c,d,i,1,3,10)
- Gemüsefrikadellen (V,1,3)
- Geflügelschnitzel (G,1,3,7,9)
- Hähnchenbrust in Currysahne (G,1,7,9)
- Sahnegeschnetzeltes (S,1,3,7,9)
- Gyros (S,9)
- Asiatische Geflügelpfanne (G,6,9)
- Schnitzelhälften (S,1,3,7,9,10)
- Gemüselasagne (V,1,3,6,9)

Gemüse- und Salatvarianten (bis zu 6 zur Auswahl)

- Rotkohl
- Speckbohnen (S,a,b,c,d,i)
- Butterbohnen (7)
- Erbsen und Möhren
- Brokkoli
- Rosenkohl
- Champignons in Rahm (1,3,7,9)
- Tomatensalat
- Bohnensalat
- Krautsalat (h)
- Eisbergsalat
- Gurkensalat
- Paprikasalat
- Tomate mit Mozzarella (7)
- Möhrensalat

Beilagen (bis zu 3 zur Auswahl)

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln (S,a,b,c,d,i)
- Kartoffelgratin (1,7,9)
- Reis (1)
- Djuwetschreis (1,9)
- Gebratene Nudeln (1,3)

Saucen (bis zu 3 zur Auswahl)

- Bratensauce (1,7,9,10)
- Tzaziki (1,3,7,10)
- Hollandaise (1,7,9)
- Zigeunersauce (1)
- Tomatensauce (1)
- Kräutersauce (1,7)

Italienisches Buffet

pro Person 25,00 €

Vorspeisen

- Verschiedene Antipasti (1,7)
- Melone mit Parmaschinken (S,a,b,c,d,i)
- Ciabattabrot mit Kräuterbutter (1.1,1.2,1.3,1.5,6,7,11,13)

Hauptmenü

- Spinat-Lachs-Kartoffelauflauf (1,3,4,7,9,10)
- Pasta (1,3) mit Kräutersauce und Tomatensauce(1,3,7)
- Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit Rosmarinkartoffeln (G,1,7,9)
- Schweinenacknbraten mediterran gewürzt auf Ratatouille Gemüse(S,1,6,7,9,10)
- Vegetarische Lasagne (mit Broccoli, Tomate und Mozzarella) (1,3,6,7,9,10)

Salate

- Mediterraner Nudelsalat (1,3)
- Salat Platte Dressing (9,10)
- Tomate mit Mozzarella (1,7)

Dessert

- Panna-Cotta-Crème (1,3,6,7)
- Tiramisucreme (mit Alkohol) (1,3,6,7)

(Mindestabnahme 20 Portionen)

Vegetarisches Buffet

pro Person 20,00 €

Hauptgerichte:

- Gebratene Nudeln (*asiatisches Nudelgericht mit Mie-Nudeln und knackigem Gemüse*) (1,3,6,9)
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (1,3,7,9), dazu Tzaziki (1,3,7,10)
- Vegetarische Lasagne (*mit Broccolipaste, Tomatenwürfeln und Fetakäse*) (1,3,6,7,9)
- Vegetarischer Kartoffel-Lauch-Auflauf (*Kartoffelscheiben mit feinem Lauchgemüse und einer Sahnesauce*) (1,3,7,9,10)
- Gemüsevariation mit Hollandaise (1,3,7,9,10)
- Champignons in Sahnesauce (1,3,7,9,10)

Salate und Beilagen:

- Tomate mit Mozzarella (1,3,7)
- Hirtensalat mit Fetakäse (c,e,f,1,3,6,7,9)
- Verschiedene Antipasti (*gefüllte Paprika, Champignons, Oliven und Peperoni*) (c,e,f,1,3,6,7,9)
- Rohkostplatte mit Kräuterquark (7,9)
- Obstsalat



(Mindestabnahme 20 Portionen)

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch weitere Angebote für spezielle Anlässe und Feiern jeder Art.

Suppen und Desserts

(Mindestabnahme 10 Portionen)

Suppen (pro Pers 0,5 Ltr)

- **Hühnerkraftbrühe mit Einlage** (G,1,3,6,7,9,10) **pro Person 4,50 €**
- **Rindfleischkraftbrühe mit Einlage** (R,1,3,6,7,9,10) **pro Person 4,50 €**
- **Spargelcremesuppe** (V,1,7) **pro Person 4,00 €**
- **Waldpilzcremesuppe**(V,1,7,9) **pro Person 4,00 €**
- **Erbsensuppe mit Fleischeinlage und dazu
Wiener Würstchen** (R,S,a,b,c,d,i,1,3,6,7,9,10) **pro Person 5,50 €**
- **Gulaschsuppe** (R,1,7,9) **mit Baguettebrot** (1,6,11,13) **pro Person 5,50 €**
- **Gyrossuppe** (S,1,3,7,9) **mit Baguettebrot** (1,6,11,13) **pro Person 5,50 €**
- **Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch** (R,S,1,3,7,9,10)
und Baguettebrot (1.1,7,8,11) **pro Person 5,50 €**
- **Vegetarische Käse-Lauchsuppe** (V,1,3,7,9,10)
mit Baguettebrot (1.1,7,8,11) **pro Person 4,50 €**

Desserts

pro Person 3,50 €

- **Vanillepudding mit Sauce** (1,3,6,7,8)
- **Schokopudding mit Sauce** (1,3,6,7,8)
- **Rote Grütze mit Sauce** (1,3,6,7,8)
- **Stracciatellacreme** (7)
- **Mousse Vanille** (1,3,6,7,8)
- **Mousse au Chocolate** (1,3,6,7,8)
- **Tiramisucreme** (1,3,6,7,8)
- **Cappuccinocreme** (1,3,6,7,8)
- **Panna Cotta mit Erdbeersauce** (1,3,7,8)
- **Obstsalat**

Unser Regionalitätsversprechen

Sehr geehrte Gäste und Kunden der Küche der Lebenshilfe Leer eV.,

unsere Region ist eine der schönsten Landstriche Niedersachsens. Hier kann man morgens schon sehen wer nachmittags zum Tee kommt und seinen Lebensmittel kann man beim Wachsen in der Nachbarschaft zuschauen.

Genau diese Region (Ostfriesland und nördliches Emsland sowie das Ammerland und das Oldenburger Land) stärken wir seit Jahren mit der Wahl unserer Produzenten, Lieferanten und Handwerker.

Unsere Fleischwaren kommen fast ausschließlich aus Warsingsfehn, unsere Kartoffeln kommen aus Westerstede, das täglich frische Obst und Gemüse beziehen wir seit über 30 Jahren von einem regional sehr gut vernetzten Familienunternehmen aus unserem Gewerbegebiet. Unser Honig und die meisten Früchte unserer saisonalen Marmeladen kommen ebenfalls aus Gebieten des Landkreises Leer.

Wir möchten, dass auch unsere Kinder und Enkelkinder diese Vielfalt aus der Nachbarschaft genießen können, darum hoffen wir auf Ihre Unterstützung.

Indem Sie sich für uns als Caterer entscheiden, unterstützen Sie uns als Werkstatt für Menschen mit Behinderung, unterstützen Sie unsere Zulieferer aus der Region und bieten ihnen eine wirtschaftliche Basis um gegen Zugriffe von Konzernen bestand zu haben, unterstützen auch ihren Nachbarn mit dem kleinen Obstgarten.

Wir wünschen Ihnen stets eine gelungene Veranstaltung und helfen Ihnen gerne dabei, diese optimal zu begleiten.

Ihr Team der Küche der Lebenshilfe Leer eV

Zeichenerklärung

Information im Rahmen der EU-Lebensmittelinformations-VO (LMIV) 1169/2011, mit den unten aufgeführten Kennzeichnungen der verschiedenen Produktgruppen, der Zusatzstoffe und der Stoffe die Allergien auslösen können, erfüllen wir die Informationspflicht aus dem LMIV gegenüber unseren Kunden. Im obigen Angebot sind diese Kennzeichnungen von uns den jeweiligen Lebensmitteln zugeordnet worden.

Produktgruppe

V = vegetarisch

R = Rindfleisch

S = Schweinefleisch

R,S = Rind- und Schweinefleisch

G = Geflügel

F = Fisch

Zusatzstoffe

a. mit Farbstoff

b. mit Konservierungsstoff

c. mit Antioxidationsmittel

d. mit Geschmacksverstärker

e. geschwefelt

f. geschwärzt

g. gewachst

h. mit Süßungsmittel

i. mit Phosphat

Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

1.1 Weizen

1.4 Hafer

1.2 Roggen

1.5 Dinkel

1.3 Gerste

1.6 Kamut

2. Krebstiere oder daraus hergestellte Erzeugnisse

3. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse

4. Fische oder daraus gewonnene Erzeugnisse

5. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse

6. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse

7. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse incl. Laktose

8. Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse

8.1 Mandeln

8.5 Pecannüsse

8.2 Haselnüsse

8.6 Paranüsse

8.3 Wallnüsse

8.7 Pistazien

8.4 Kaschunüsse

8.8 Macadamia- oder Queenlandnüsse

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12. Schwefeldioxid/Sulfite von mehr als 10 mg/kg

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse