


	Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 2 auch als Mini	Menü 3	Menü 4 deli-carte nur EPS	Kaltmenü	Menü 6 auch als Mini	Dessert	
MO 09.03.	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Vollkorn-Spirelli 	Hähnchengulasch mit Blumenkohl natur und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Wirsingintopf mit Kasselerwürfeln  	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt - 	
	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 19, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	100g enthalten: 188 kJ, 45 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	
DI 10.03.	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis 	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Bohnensalat natur	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Pfannkuchen mit feinem Apfelmus 	"Königsberger Klopse" (vom Schwein) in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark - 	
	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 502 kJ, 120 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 2	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 13, 11a, 9, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2	
MI 11.03.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Nudeln à la Pesto Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur 	Curry Hähnchen Hähnchenbrust in fruchtiger Curryrahmsauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Bolognesesauce vom Rind mit Vollkornspirelli	Dessert: Karamellpudding - 	
	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 879 kJ, 209 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 527 kJ, 125 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 526 kJ, 125 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
DO 12.03.	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Nudelauflauf mit Käse und Spinat, überbacken mit Semmelbröseln 	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Hähnchenbruststreifen	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Lammhacksteak auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Milchreis - 	
	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 511 kJ, 122 kcal, ZIA: 4, 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 1, 17, 10	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
FR 13.03.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Spinatknödel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Rahmspinat-Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurdressing	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl	Linsen-Curry-Eintopf mit roten Linsen und Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 	
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10, 5	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 854 kJ, 204 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 20, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
SA 14.03.	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurstscheiben	Ravioli mit Tomatenfüllung in mediterraner Tomatensauce 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>		<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>		Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 192 kJ, 46 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 11a, 17					100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 15.03.	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree 			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 		
	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 270 kJ, 64 kcal, ZIA: 16, 20, 11a, 17			100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2		

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  verbesserte Rezeptur  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengesetzt; 7=Nitritpökelsalz; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat ; Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. Fischprodukte können naturbedingt Gräten enthalten. Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert.