

























	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 27.04.	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat 	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Spirelli und Mais natur	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille 	
	100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 19, 1a	100g enthalten: 587 kJ, 140 kcal, ZIA: 4, 16, 11a	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 195 kJ, 46 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
DI 28.04.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Kartoffelaufbau überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Panierte Hähnchennuggets mit Reissalat "Balkanstyle"	Geflügelrikadelle in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	Dessert: Apfelmus - 	
	100g enthalten: 636 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 479 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 439 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 903 kJ, 215 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2	
MI 29.04.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli 	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Rahmspinat-Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurdressing	Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Champignon-Rahmsauce und Salzkartoffeln	Dessert: Vanillepudding - 	
	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 16, 20, 11a	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 636 kJ, 151 kcal, ZIA: 11, 11a	100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 11a, 1, 17, 10	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
DO 30.04.	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Möhrensalat natur 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark - 	
	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 2, 11a	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 4	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2	
FR 01.05. Tag der Arbeit	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse 				Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen - 	
	100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a				100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
SA 02.05.	Möhreneintopf mit Kasselerwürfeln 	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Mini-Kartoffelknödel 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>				Hähnchenbruststreifen in dunkler Sauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 198 kJ, 47 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 16, 17, 11a, 4						
SO 03.05.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli 	<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>				Schweinebraten in Senf-Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 
	100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 19, 11a						

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio

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 zusammengefügt; 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=Sesamsamen; 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.