

MO
23.02.DI
24.02.MI
25.02.DO
26.02.FR
27.02.SA
28.02.SO
01.03.

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
Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Hähnchenbrust auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus	Hähnchenbruststreifen auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)	Dessert: Milchreis -
100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 431 kJ, 102 kcal, ZIA: 19, 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 19, 11b	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Spaghetti Auflauf Spaghetti in cremiger Sauce mit Zucchiniwürfeln, überbacken mit Käse, dazu Karottensalat natur	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat "Mexican style"	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt -
100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 374 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 729 kJ, 174 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Blumenkohl-Curry "Aloo Gobi" mit Kartoffelwürfeln	Reisbratling auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Gurkensalat natur	Schweinemedallions "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce	Putenhackbraten in dunkler Sauce, dazu Blumenkohl natur und Spirelli	Dessert: Vanillepudding -
100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 11a, 20	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 13, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli und Gurken- Möhrensalat	Tomatencremesuppe dazu Ravioli mit Tomatenfüllung	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurst	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark -
100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 495 kJ, 118 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 749 kJ, 179 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Gemüsereis, dazu fruchtige asiatische Sauce mit Mungosprossen	Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelaufbau mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Wirsingeintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein	Dessert: Grießbrei mit Vanille
100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 649 kJ, 155 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 17, 2, 20, 19	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 5, 3	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurst vom Schwein	Eieromelette mit cremigem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Tomaten-Rahmsauce mit Kohlrabi natur, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Karamellpudding -
100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2, 5				100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Putengulasch mit Salzkartoffeln	Kartoffelaufbau "Gärtnerin Art" mit Karottenscheiben & Erbsen, überbacken mit jungem Gouda				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
100g enthalten: 261 kJ, 62 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  verbesserte Rezeptur  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=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.