

MO
13.04.

DI
14.04.

MI
15.04.

DO
16.04.

FR
17.04.

SA
18.04.

SO
19.04.

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
Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	Kartoffelcremesuppe dazu eine Geflügelbockwurst 100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 3, 2, 10, 7	Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) auf Reis, dazu Paprikasauce und Zaziki 		Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Bratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Weißkohl-Karottengemüse und Kartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt - 
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Gurkensalat in Rahm 	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 5, 10	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 
Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Krautsalat natur 	Gelbe Linsencremesuppe dazu Geflügelbockwurststücken 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananassstücken 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Apfelsmus 	Dessert: Schokopudding - 
Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch 	Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -  
Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninfillet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Veg. Nuggets auf Zucchiniisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse 	Lachs-Kartoffelgericht Salzkartoffeln mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 229 kJ, 54 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Rindercevapcici auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 586 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 4, 17, 19, 9	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 
Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Bockwurst vom Schwein 	Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>			Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 252 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	Dessert: Vanillepudding - 
Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl natur, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 					Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a

CaMe Home GmbH
Ambulanter Pflegedienst
Casinowall 13
46399 Bocholt

Tel: 02871/2344600
E-Mail: info@camehome.de

 vegetarisch  neues Menü  Saison  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Bio  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.