

	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 15.06.	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Nudelauflauf mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln 	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis 	Schweinemedaillons "Ratscherrn Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce 	Geflügelrikadelle auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt -
DI 16.06.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomatensauce und Gurken-Möhren-Salat 	Paniertes Putenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Curry-Frucht-Reis 100g enthalten: 434 kJ, 103 kcal, ZIA: 11a, 5, 17, 2, 20	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 623 kJ, 148 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 20, 9, 11a	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
MI 17.06.	Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Putengulasch mit Fingermöhren natur und Spirelli 100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf ZucchiniRisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse, dazu Tomatensalat natur 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style" 100g enthalten: 732 kJ, 174 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Schokopudding -
DO 18.06.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Nudel-Käse-Bratling in Spinat-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Krautsalat natur 100g enthalten: 336 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 17, 20	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Köfte vom Rind in Tomaten-Paprika-Sauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -
FR 19.06.	Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninfillet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda 	Sommerliche Lachs-Pasta überbacken mit cremiger Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu grüne Nudeln und Tomatensalat natur 100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 11a	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Fleischkäse vom Schwein auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -
SA 20.06.	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Risoni-Pilz-Pfanne cremige Pilzsauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Hartkäse 	<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>		Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	Dessert: Vanillepudding - 	
SO 21.06.	Geflügelcevapcici in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl 100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2, 17	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree 			Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 389 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	

vegetarisch enthält Schweinefleisch 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.