

| | 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 02.03. | Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a | Nudelaufwurf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 531 kJ, 126 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a | Nasi Goreng Reisplanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 20 | Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19 | Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch  100g enthalten: 677 kJ, 161 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 5, 2, 20 | Bratwurst vom Schwein auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 506 kJ, 121 kcal, ZIA: 5, 10, 17 | Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17 |
| DI 03.03. | Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7 | Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu Bohnensalat in Rahm 100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 11a, 13, 17, 2, 20 | Grießbrei mit Pflaumsauce  100g enthalten: 344 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2 | Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a | Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a | Rinderhackbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gemüsespirelli 100g enthalten: 552 kJ, 132 kcal, ZIA: 13, 11a, 19 | Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17 |
| MI 04.03. | Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a | Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 5 | Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 5, 2, 11a | Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17 | 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 | Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a | Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17 |
| DO 05.03. | Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7 | Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 483 kJ, 115 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a | Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing  100g enthalten: 469 kJ, 112 kcal, ZIA: 20, 11a, 17 | Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a | Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln  100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 11a, 4, 16 | Hähnchengeschnetzeltes mit Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 266 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a, 17 | Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -  100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2 |
| FR 06.03. | Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17 | Nudel-Spinat-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur  100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 10 | Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 14, 11a, 17 | Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13 | Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle"  100g enthalten: 808 kJ, 193 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20 | Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel  100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 5, 19, 3 | Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -  100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2 |
| SA 07.03. | Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Geflügelbratwurstscheiben 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17, 19 | Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur  100g enthalten: 210 kJ, 50 kcal, ZIA: 17, 11b |  <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> | | Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4 | Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17 | |
| SO 08.03. | Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 11a | Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 437 kJ, 104 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a | | | | | Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 251 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a |

 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= 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.