

	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 27.10.	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 859 kJ, 205 kcal, ZIA: 11a	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat natur  100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 17, 5, 19, 11a, 20	Grießbrei mit Pflaumensauce  100g enthalten: 344 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Speckkartoffelsalat  100g enthalten: 541 kJ, 129 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 9, 7, 11a	Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 17, 22, 11a	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
DI 28.10.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis  100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 5, 11a	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 136 kJ, 32 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 305 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelsmus  100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	Fleischkäse vom Schwein in süßer Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 479 kJ, 114 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17, 19, 11a	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -  100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
MI 29.10.	Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Erbsen natur und Makkaroni  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 16, 19, 11a	Mac & Cheese-Auflauf Nudelaufwurf mit Penne und Cheddarkäse, dazu Rotkrautsalat  100g enthalten: 653 kJ, 156 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 20, 10, 11a, 5	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 401 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 30.10.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen  100g enthalten: 606 kJ, 144 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 859 kJ, 205 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry 100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 823 kJ, 196 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 31.10.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Kartoffelaufwurf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Pariser Karotten  100g enthalten: 369 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Spinat-Rahmsauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 580 kJ, 138 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl  100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Geflügelbratwurst 100g enthalten: 343 kJ, 81 kcal, ZIA: 5	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
SA 01.11.	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein  100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 10, 7	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 19, 17	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 02.11.	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Fingermöhren natur 100g enthalten: 136 kJ, 32 kcal, ZIA: 17	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2

 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=Sesamssen; 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.