

MO
09.11.DI
10.11.MI
11.11.DO
12.11.FR
13.11.SA
14.11.SO
15.11.

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
Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis 100g enthalten: 266 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a	Nudel-Spinat-Bratling in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli natur 	Risoni-Hackpfanne "Griechische Art" mit Rinderhackfleisch, Paprikastreifen und Hirtenkäse, dazu Krautsalat natur 100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 100g enthalten: 393 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 279 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Rinderhackbällchen in dunkler Sauce, dazu Ratatouille- Gemüse und Spirelli 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 11a	Nudelaufwurf mit Kürbismwürfeln und Frischkäse, überbacken mit jungem Gouda  	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffeln, milder Käsenote & Kasselerwürfeln vom Schwein 	Dessert: Grießbrei -  100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 389 kJ, 92 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Gurken- Möhrensalat natur 100g enthalten: 620 kJ, 148 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree  	Schweinemedallions "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 100g enthalten: 721 kJ, 172 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti 100g enthalten: 412 kJ, 98 kcal, ZIA: 11a	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Nudelaufwurf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Chinakohlsalat 	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 336 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis 100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 648 kJ, 154 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	Schweinegulasch "Szegediner Art" mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Vanille-Quark -  100g enthalten: 499 kJ, 119 kcal, ZIA: 17
"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen- Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter- Quark-Dip 	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Rahmspinat-Sauce, dazu Vollkornspirelli 100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 565 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -  100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie 100g enthalten: 226 kJ, 54 kcal, ZIA: 19, 5	Planted.Chicken Frikassee (auf Erbsenbasis mit Paprika, Tomaten und Champignons) nach spanischer Art mit Spirelli 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis 100g enthalten: 252 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschnitten u. Käse) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 440 kJ, 105 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda 				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarkraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  Saison  enthält Schweinefleisch  Bio  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 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.