

	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 08.06.	Kartoffeltasche auf Djuvetschreis (Tomate, Erbse, Paprika) 	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda	vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 			Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Paprika & Zwiebel, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Grießbrei - 	
	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 561 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 16, 11a			100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
DI 09.06.	Gelbe Linsencremesuppe dazu Geflügelbuckwurststückchen	Rindercevapcici auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Nudelaufauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 			Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis	Dessert: Apfelmus - 	
	100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17	100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20			100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2	
MI 10.06.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Hähnchengulasch dazu Kartoffeln mit Paprikamarinade und Mais natur	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Möhrensalat natur 	Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Lammhacksteak auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelgratin	Dessert: Vanillepudding - 	
	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 2, 11a	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17, 1, 10	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
DO 11.06.	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Béchamelkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark mit feiner Vanillernote 	
	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 437 kJ, 104 kcal, ZIA: 13, 17, 4	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 632 kJ, 151 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2	
FR 12.06.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) in fruchtiger Currysauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Brokkoli natur 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingzwiebeln	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen - 	
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 5, 17, 2	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 14, 17, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 637 kJ, 152 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
SA 13.06.	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kartoffelaufauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>				Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce, dazu gelber Reis	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 461 kJ, 110 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 14.06.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) auf Graupenrisotto (Graupen & Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse)	Gemüsebolognese (Mais, Karotten, Erbsen) mit Makkaroni 	<p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>				Geflügelfrikadelle auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 
	100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 11b	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 19, 20, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2				

 vegetarisch  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 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.