

	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 26.10.	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Apfelsmus 100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	Grießbrei mit Pflaumensauce  100g enthalten: 344 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 5, 2, 17, 19	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 2, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Kartoffelsuppe mit Porree, Karotte und Sellerie, dazu Hähnchenbruststreifen 100g enthalten: 199 kJ, 47 kcal, ZIA: 19, 5	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
DI 27.10.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 5	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis  100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 11a	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 518 kJ, 123 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 318 kJ, 76 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: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 17, 11a	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
MI 28.10.	Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 336 kJ, 80 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 11a	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Erbsen natur und Reis  100g enthalten: 355 kJ, 84 kcal, ZIA: 16, 11a	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelbockwurststückchen 100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 5, 2	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 395 kJ, 94 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	Hähnchengyros mit Reis, dazu Brechbohnen natur und Zaziki 100g enthalten: 443 kJ, 106 kcal, ZIA: 17	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DO 29.10.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 3	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Spinat-Rahm-Sauce  100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry 100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2
FR 30.10.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 216 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Kartoffelaufauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Pariser Karotten  100g enthalten: 372 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Rahmspinat-Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurtdressing 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a, 22, 1, 5	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl  100g enthalten: 674 kJ, 161 kcal, ZIA: 9, 11a	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln  100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 9, 11a	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SA 31.10.	Blumenkohl-Kartoffel-Cremesuppe dazu Rinderhackbällchen 100g enthalten: 267 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	Gemüsefrikadelle (Erbse, Karotte, Mais) auf Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce  100g enthalten: 457 kJ, 109 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 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: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 01.11. Aller - heiligen	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Fingermöhren natur 100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 17	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli  100g enthalten: 484 kJ, 115 kcal, ZIA: 16, 17, 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  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=Sesamamen; 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.