


	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
<b>MO</b> 01.06.	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	<b>Geflügelbolognesesauce</b> mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat	<b>Marinierte Kartoffeln</b> in Kräuter-Marinade dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterquark 	<b>Hähnchenbrust</b> in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Kartoffel-Farmer-Salat 	<b>Bratwurst vom Schwein</b> auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur 	<b>Dessert: Milchreis</b> - 
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 495 kJ, 118 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 651 kJ, 155 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 11a	100g enthalten: 606 kJ, 144 kcal, ZIA: 5, 10, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
<b>DI</b> 02.06.	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	<b>One-Pot-Lasagne</b> mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	<b>Falafelbällchen</b> auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat 	<b>Hähnchenkeule</b> auf Djuvetschreis	<b>Kaltmenü: Früchtemilchreis</b> mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	<b>"Königsberger Klopse"</b> (vom Schwein) in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat 	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen</b> - 
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 452 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 460 kJ, 109 kcal, ZIA: 11, 11a	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 5, 17, 2	100g enthalten: 440 kJ, 105 kcal, ZIA: 13, 11a, 9, 17	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2
<b>MI</b> 03.06.	<b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> dazu Vollkornreis und Gurken-Möhren-Salat	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	<b>Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art"</b> in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat 	<b>Rindergulasch mit Pilzen</b> mit Spätzle	<b>Dessert: Karamellpudding</b> - 
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 654 kJ, 156 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 11a, 13	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
<b>DO</b> 04.06. Fronleichnam	<b>Hähnchenbrust</b> in Geflügel-Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Fingermöhrengemüse	<b>Risoni-Spinat-Pfanne</b> Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone, dazu Krautsalat natur 				<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	<b>Dessert: Grießbrei</b> - 
	100g enthalten: 288 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a, 20				100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
<b>FR</b> 05.06.	<b>Hähnchenbrust</b> in Geflügel-Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Fingermöhrengemüse	<b>Ravioli-Gemüse-Auflauf</b> Ravioli (mit Tomatenfüllung) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 				<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze</b> - 
	100g enthalten: 288 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 541 kJ, 129 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
<b>SA</b> 06.06.	<b>Nudelaufbau</b> mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda	<b>Mediterraner Linseneintopf</b> mit Tomaten, Paprika & Zucchini, verfeinert mit Hirtenkäse 				<b>Hähnchenoberkeule (ausgelöst)</b> in dunkler Sauce, dazu Gemüsespirelli (Mais, Sellerie, Erbse)	<b>Dessert: Schokopudding</b> - 
	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 17, 22, 1, 5				100g enthalten: 592 kJ, 141 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
<b>SO</b> 07.06.	<b>Schweinegulasch "Schaschlik Art"</b> mit Paprika & Zwiebel, dazu Kartoffelpüree 	<b>vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 				<b>Rinderbraten</b> in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Dessert: Apfelmus</b> - 
	100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	100g enthalten: 561 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 16, 11a				100g enthalten: 297 kJ, 70 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 17	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2



CaMe Home GmbH  
Ambulanter Pflegedienst  
Casinowall 13  
46399 Bocholt

Tel: 02871/2344600  
E-Mail: info@camehome.de

 vegetarisch  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 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=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.