

	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 22.12.	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 		Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 		Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20		100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13		100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
DI 23.12.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Bunte Gemüsepasta Spirelli mit buntem Gemüseallerlei (Tomaten, Brokkoli & Möhre) 		Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 		Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln und Brezbohnen natur 	Dessert: Grießbrei mit Vanille -
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a		100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10		100g enthalten: 284 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
MI 24.12. Heiligabend	Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 				Geflügefrikadelle in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Finger Möhren natur und Salzkartoffeln 	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 4, 5, 2	100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 19, 17				100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
DO 25.12. 1. Weihnachtsfei ertag	Schweinemedaillons in Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree 	Planted.Chicken Frikassee (auf Erbsenbasis) nach spanischer Art (Paprika & Champignons), dazu Reis 				Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt- Quark -
	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a				100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
FR 26.12. 2. Weihnachtsfei ertag	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Mini- Kartoffelknödel 				Rindergrulasch Boeuf Bourguignon mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -
	100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a, 4				100g enthalten: 300 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 27.12.	Geflügleintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse	Gemüsefrikadelle in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Polenta 				Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 256 kJ, 61 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 5, 2, 19, 20				100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
SO 28.12.	Schweinegeschnetzeltes mit Gabelspaghetti	Kartoffelaufauflauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 				Hähnchenbrust natur auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree 
	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2



CaMe Home GmbH  
Ambulanter Pflegedienst  
Casinowall 13  
46399 Bocholt

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

 vegetarisch  verbesserte Rezeptur  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  neues Menü

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=Sesamsamen; 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.