

MO
15.12.DI
16.12.MI
17.12.DO
18.12.FR
19.12.SA
20.12.SO
21.12.

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
Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Grießbrei mit roter Grütze 	One-Pot-Kürbis-Pasta Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohngengemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Hähnchenbruststreifen auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)	Hausgemachtes Dessert: Schoko- Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 
100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 858 kJ, 205 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a, 16	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 19, 11b	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Kartoffelaufbau überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten 	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt- Quark -  
100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20, 5	100g enthalten: 684 kJ, 163 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) mit Tomaten- Rahmsauce, dazu Vollkornreis 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce 	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Dessert: Vanillepudding - 
100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 17	100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 17, 19, 11a	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 2, 1, 17	100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Geflügelbolognese mit Makkaroni	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini- Tomatengemüse, dazu ein Kräuter- Quark-Dip 	Putenhackbraten mit Hirtenkäse auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 
100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 419 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Nudelaufbau mit Käse und Blumenkohl, überbacken mit Semmelbröseln 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli und Gurken- Möhrensalat natur	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Wirsingeintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein 	Dessert: Milchreis - 
100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 459 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 5, 3	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Karamellpudding - 
100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19				100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Zucchini-Sauce, dazu Salzkartoffeln	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken 				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Bio  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=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.