

MO
16.11.DI
17.11.MI
18.11.DO
19.11.FR
20.11.SA
21.11.SO
22.11.

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
Sauerbratengulasch mit Spirelli 	Backkäse auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	Kartoffelsuppe mit Porree, Karotte und Sellerie, dazu Hähnchenbruststreifen	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 	Lammhacksteak auf Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais), dazu Béchamelkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 
100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 641 kJ, 153 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 199 kJ, 47 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 5, 2, 17, 19	100g enthalten: 816 kJ, 195 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 2, 20	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Bohnensalat in Rahm 	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat "Balkanstyle" 	Fleischkäse vom Schwein in süßer Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree 
100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 5	100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a, 13, 2, 20, 2	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 318 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 689 kJ, 164 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 11, 11a	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 11a, 17	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat natur 	Rührei mit Rahmspinat und veg. Speck- Kartoffeln (Sojabasis) 	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Champignons & Speck (Schwein), dazu Rosenkohl natur und Kartoffelpüree  	Dessert: Milchreis - 
100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 11a	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 13, 17, 4, 1, 16	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 5, 17, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 	Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelknödel	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce 	Geflügelbockwurst auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 
100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 3	100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 2, 1, 17	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 5, 2, 17	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2
Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Reis, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten-, Kartoffel- & Kasselerwürfeln vom Schwein 	Dessert: Karamellpudding - 
100g enthalten: 216 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 14, 17, 11a, 22, 1, 5	100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 648 kJ, 154 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 181 kJ, 43 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage, dazu Mettwurst vom Schwein 	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Dessert: Schokopudding - 
100g enthalten: 403 kJ, 96 kcal, ZIA: 5	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a				100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Champignon-Sauce, dazu Spätzle 	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Spätzle 				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne - 
100g enthalten: 652 kJ, 155 kcal, ZIA: 13, 11a	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 16, 17, 20, 11a, 13				100g enthalten: 252 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Saison  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=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.