

	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 20.07.	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 		Geflügelbolognese mit Makkaroni 100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kaisergemüse natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 204 kJ, 48 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
DI 21.07.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Reis 		Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat Spinat & Erbsen 100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a, 18a	Bolognesesauce vom Rind mit Vollkornspirelli und Krautsalat natur 100g enthalten: 502 kJ, 120 kcal, ZIA: 11a, 20	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pflirsich -  100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 2
MI 22.07.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 		Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Gabelspaghetti 100g enthalten: 511 kJ, 122 kcal, ZIA: 17, 11a	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
DO 23.07.	Rinderfrikadelle in feiner Peffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat natur 		Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus 	Mettwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut mit weißen Bohnen und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -  100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17
FR 24.07.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade mit Fingermöhren natur und Zaziki 		Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis 100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce 	Mediterraner Linseneintopf mit Tomaten, Paprika & Zucchini, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Hähnchenbruststreifen 100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 22, 1, 5	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
SA 25.07.	Geflügelbällchen in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Spirelli 100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 13, 11a	Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de			Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 26.07.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 11a	Kartoffelaufbau "Gärtnerin Art" mit Karottenscheiben & Erbsen, überbacken mit jungem Gouda 				Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce, dazu gelber Reis 100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17



vegetarisch



enthält Schweinefleisch



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 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.