

	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 20.04.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Farmersalat 	Panierte Hähnchennuggets mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Milchreis - 
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 17	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	100g enthalten: 467 kJ, 111 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 21.04.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Rindergulasch mit Gabelspaghetti und Rotkrautsalat	Süßkartoffel Curry mit Auberginen und Kokosnussmilch, dazu Reis 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 403 kJ, 96 kcal, ZIA: 11a, 20, 5	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 18a	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
MI 22.04.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis 	Gemüsebolognesesauce mit Vollkorn-Spirelli, dazu Gurken-Möhren-Salat 	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Pfannkuchen mit feinem Apfelsmus 	Kasseler Lummerbraten in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree 	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 19, 20, 11a	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 20, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 23.04.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce, dazu Vollkornspirelli und Chinakohlsalat	Nudel-Spinat-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kartoffelpüree	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 605 kJ, 144 kcal, ZIA: 13, 17, 11a	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 10	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
FR 24.04.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelsmus 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten-, Kartoffel- & Kasselerwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 
	100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 434 kJ, 103 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 418 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11a, 17	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 859 kJ, 205 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9	100g enthalten: 166 kJ, 39 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 25.04.	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln	Nudelauflauf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>		<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p>		Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a			<p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>		Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 
SO 26.04.	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Béchamekartoffeln	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Erbsen natur und Salzkartoffeln 			Rinderbraten in kräftiger Sauce, Gemüse-Spirelli	Dessert: Apfelsmus - 	
	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 16, 11a			100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2	

 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; 8=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.