

MO
08.12.

DI
09.12.

MI
10.12.

DO
11.12.

FR
12.12.

SA
13.12.

SO
14.12.

| 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 |
|---|--|---|---|---|---|--|
| Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a | Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Rahm-Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat natur  100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19, 20 | Hähnchengulasch mit Spätzle, dazu Erbsen natur 100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13 | Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19 | Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry 100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20 | Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Kasselerwürfel  100g enthalten: 271 kJ, 64 kcal, ZIA: 3, 5, 4, 17, 2, 22, 11a | Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17 |
| Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7 | Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis  100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 5, 11a | Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a | Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a | Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus  100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2 | Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry- Tomaten-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree  100g enthalten: 559 kJ, 133 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a, 17 | Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -  100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2 |
| Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a | Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce  100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a, 19 | Kartoffelaufguss überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat  100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20, 5 | Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17 | Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise  100g enthalten: 817 kJ, 195 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20 | Kasseler vom Schwein auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17 | Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17 |
| Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7 | Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Zaziki  100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19, 17 | Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 11a, 17 | Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a | Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a | Heringstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9 | Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2 |
| Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17 | Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 11a | Quark-Grieß-Auflauf mit Kirsche und Schokoladenstücken  100g enthalten: 601 kJ, 143 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a | Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13 | Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle"  100g enthalten: 808 kJ, 193 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20 | Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a | Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17 |
| Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein  100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 10, 7 | Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen- Möhren-Gemüse  100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a |  <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p> | | | Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4 | Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17 |
| Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Fingermöhren natur 100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 17 | Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a | | | | Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a | Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 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; 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.