

	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 08.12.	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Rahm-Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat natur	Hähnchengulasch mit Spätzle, dazu Erbsen natur	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark
	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19, 20	100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	100g enthalten: 271 kJ, 64 kcal, ZIA: 3, 5, 4, 17, 2, 22, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
DI 09.12.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze
	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 559 kJ, 133 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
MI 10.12.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Kasseler vom Schwein auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree	Dessert: Karamellpudding
	100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a, 19	100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20, 5	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 817 kJ, 195 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 11.12.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Zaziki	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark
	100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19, 17	100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 12.12.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Quark-Grieß-Auflauf mit Kirsche und Schokoladenstückchen	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle"	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Dessert: Milchreis
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 601 kJ, 143 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 808 kJ, 193 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20	100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
SA 13.12.	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse			CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Schokopudding
	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 10, 7	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a				100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 14.12.	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Fingermöhren natur	 Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli			Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de	Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a				100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	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=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.