

MO
03.11.DI
04.11.MI
05.11.DO
06.11.FR
07.11.SA
08.11.SO
09.11.

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
Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Milchreis mit roter Grütze 	One-Pot-Kürbis-Pasta Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse, dazu Gurkensalat natur 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnenngemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Schoko- Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 
100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 17, 2	100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 890 kJ, 212 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a, 16	100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Nudelaufbau mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Rotkrautsalat 	Vegetarische Nuggets (paniert, auf Sojabasis) auf Erbsen natur, dazu Curry-Frucht-Reis 	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Geflügelbratwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Paniertes Putenschnitzel auf Kohlrabi in Rahm, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne - 
100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 457 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20, 5	100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 17, 2, 20	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 1243 kJ, 297 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2
Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Geflügelbratwurst auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce 	Kürbisrisotto mit Rundkornreis, Kürbiswürfeln und Thymian, verfeinert mit Käse, dazu Bohnensalat natur  	Dessert: Vanillepudding - 
100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 265 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 19	100g enthalten: 713 kJ, 170 kcal, ZIA: 5, 17	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 232 kJ, 55 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Geflügelbolognese mit Makkaroni	Spinatknödel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	Köfte vom Rind in Paprika-Joghurt-Sauce, dazu Mais natur und Vollkornreis	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Falafelbällchen in brauner Sauce mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	"Königsberger Klopse" (vom Schwein) in Kapern-Rahm- Sauce, dazu Kartoffelpüree und Rote- Bete-Gemüse 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 
100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10, 5	100g enthalten: 587 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 5, 2, 19	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 643 kJ, 153 kcal, ZIA: 11, 11a	100g enthalten: 2084 kJ, 497 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9, 19	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Nudelaufbau mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli und Gurken- Möhrensalat natur	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Wirsingeintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein 	Dessert: Milchreis - 
100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 2370 kJ, 566 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 5, 3	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Geflügelbratwurst	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Karamellpudding - 
100g enthalten: 343 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17				100g enthalten: 459 kJ, 109 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Grünkohl-Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, überbacken mit jungem Gouda	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken 	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a

 vegetarisch  Saison  enthält Schweinefleisch  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.