

	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 09.02.	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Nudelauflauf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda dazu Bohnensalat natur  100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a, 11a, 2	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Kohlrabi natur	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat mit Essig und Öl	Bratwurst vom Schwein auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Milchreis 
	100g enthalten: 409 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a, 2	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 576 kJ, 137 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	100g enthalten: 506 kJ, 121 kcal, ZIA: 5, 10, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
DI 10.02.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 11a, 19	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Mais natur 	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurstscheiben	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Fleischkäse vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark 
	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a, 19	100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17	
MI 11.02.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	Putengeschnetzeltes mit Vollkornreis, dazu Gurken-Möhren-Salat 	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 	Lammhacksteak auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich 
	100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 216 kJ, 51 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 13	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 304 kJ, 72 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2	
DO 12.02.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 	Bunte Reispanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Sauerbratengulasch mit Spirelli 	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartofelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing Salatmayonnaise, dazu Senf 	Gyrosuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Dessert: Schokopudding 
	100g enthalten: 444 kJ, 106 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 565 kJ, 135 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
FR 13.02.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Backkäse auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahmsauce 		Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartofelsalat mit Essig und Schnittlauch 	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Mettwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze 
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 19, 11b, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
SA 14.02.	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Bratwurst (Schwein)  100g enthalten: 393 kJ, 93 kcal, ZIA: 5, 10	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 			CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt	Schweinebraten in Champignon-Speck-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Dessert: Vanillepudding 
	100g enthalten: 241 kJ, 57 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 20, 11a	100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 11a			100g enthalten: 369 kJ, 88 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
SO 15.02.	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 			Rindergrünlachs "Ungarische Art" mit Spirelli 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark 	
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a			100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2	

 vegetarisch  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.