

	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 19.05.	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kartoffelitasche auf Reis, dazu Käse-Rahm-Sauce und Kohlrabi	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornspirelli	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Möhren und Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 5, 1, 10, 11a	100g enthalten: 527 kJ, 125 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 845 kJ, 201 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	100g enthalten: 227 kJ, 54 kcal, ZIA: 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
DI 20.05.	Hähnchenkeule mit Ratatouille Bulgur	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur	Kartoffelauflauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Gurkensalat natur	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Hähnchengeschnetzeltes mit Kaisergemüse, dazu Mini-Kartoffelknödel	Dessert: Apfelmus -
	100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 611 kJ, 146 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 475 kJ, 113 kcal, ZIA: 20, 1, 17, 10	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 646 kJ, 154 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 284 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 4	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
MI 21.05.	Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce mit Balkangemüse und Reis	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	Reisbratling auf Kartoffel-Tomatenpüree, dazu Krautsalat natur	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 547 kJ, 130 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19, 10	100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 20	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 347 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 22.05.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Risoni-Suppennudeln	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Geflügelcevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Putenhackbraten auf Paprikagemüse, dazu grüne Nudeln	Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark -
	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 240 kJ, 57 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 499 kJ, 119 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	100g enthalten: 392 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2
FR 23.05.	Wildlachs in Dillsauce mit Gemüse-Spirelli	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat in Rahm	Thunfisch-Nudelaufauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Kartoffel-Bärlauch-Suppe dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 19, 11a, 14, 17	100g enthalten: 586 kJ, 139 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2, 20	100g enthalten: 421 kJ, 100 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 452 kJ, 107 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 4, 5, 17, 2, 19, 22, 11a, 3	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17
SA 24.05.	Erseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurst	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>		<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p>	Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelknödeln	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 248 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 11a, 4	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 25.05.	Putengulasch mit Gabelspaghetti	Blumenkohlragout verfeinert mit Curry, dazu Salzkartoffeln				Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 389 kJ, 92 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 20, 11a				100g enthalten: 452 kJ, 107 kcal, ZIA: 17, 11a, 20, 10	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch
  verbesserte Rezeptur
  Saison
  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.