

	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 22.06.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Vollkornspirelli und Krautsalat natur 	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus 	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree	Dessert: Milchreis - 	
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 16, 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: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
DI 23.06.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	Tomaten Pasta Vegetarische Hackbällchen (Soja) in Tomaten-Basilikum Sauce, dazu Spaghetti 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	Putenhackbraten auf Paprikagemüse, dazu grüne Nudeln	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	100g enthalten: 587 kJ, 140 kcal, ZIA: 4, 16, 11a	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 674 kJ, 161 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17	
MI 24.06.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade, dazu Erbsengemüse und Kräuterquark 	Milchreis mit Erdbeersauce 	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style"	Flieschkäse vom Schwein in süßer Sensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 	
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 2, 11a, 1, 17	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 732 kJ, 174 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 414 kJ, 98 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
DO 25.06.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Hähnchenbrust in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Blumenkohl-Curry "Aloo Gobi" mit Kartoffelwürfeln 	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kaltmenü: Rindercevapcici auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing Salatmayonnaise, dazu Senf	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Grießbrei - 	
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 523 kJ, 125 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 11a	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 704 kJ, 168 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
FR 26.06.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Lachs-Brokkoli-Kartoffelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Rührei mit Rahmspinat und veg. Speck-Kartoffeln (Sojabasis)  	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen	Möhreneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln und Kasselerwürfeln vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 	
	100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 385 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 17, 4, 1	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 715 kJ, 170 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
SA 27.06.	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli 	 <p>CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST</p>		<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>		Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninonenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 11a					100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 28.06.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda 			Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Gemüse-Spirelli	Dessert: Apfelmus - 		
	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 339 kJ, 81 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a			100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2		

 vegetarisch  neues Menü  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 zusammengesetzt; 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.