

	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 02.02.	<b>Hähnchenkeule</b> auf Djuvetschreis	<b>Blumenkohlklops</b> in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  	<b>Pasta "Carbonara Art"</b> Vegane Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur  	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Kaltmenü: Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Putengulasch</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln 	<b>Dessert: Milchreis</b> -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a 11c, 11a, 16, 19	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 03.02.	<b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Spirelli Napoli</b> Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping 	<b>Hähnchenbrust</b> in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit geräucherter Mettwurst 	<b>Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	<b>Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art"</b> mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	<b>Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark</b> mit Raspelschokolade 
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 595 kJ, 142 kcal, ZIA: 11a, 1, 17, 19	100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
MI 04.02.	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	<b>Kicherbersntaler</b> auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Blattsalat mit Joghurtressing 	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Schweinemedaillons</b> "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	<b>Kaltmenü: Früchtemilchreis</b> mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstückchen 	<b>Gulasch vom Schwein</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	<b>Dessert: Vanillepudding</b> -
	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 5, 17, 2	100g enthalten: 225 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 05.02.	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	<b>Kartoffelauflauf</b> überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur 	<b>Rindercevapcici</b> in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepoluta 	<b>Kaltmenü: Heringssalat "mediterran"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst 	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark</b> -
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 10	100g enthalten: 600 kJ, 143 kcal, ZIA: 17, 11a, 2	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 06.02.	<b>"Straßburger Platte"</b> Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	<b>Thunfisch Pasta</b> Thunfisch-Tomatens-Sauce mit grünen Nudeln und Krautsalat natur 	<b>Marinierte Kartoffeln</b> in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	<b>Penne Bolognese</b> Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 	<b>Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	<b>Hähnchen-Gyroseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 	<b>Dessert: Grißbrei</b> mit Vanille 
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	100g enthalten: 377 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 11a, 4, 16	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
SA 07.02.	<b>Geflügeleintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse (Karotten, Porree, Bohnen)	<b>Gemüsefrikadelle</b> in mediterraner Tomatensauce, dazu Polenta 	<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>				
	100g enthalten: 256 kJ, 61 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19					
SO 08.02.	<b>Hähnchengulasch</b> mit Spätzle, dazu Erbsen natur	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli, Vollkornnudeln & Hirtenkäse, überbacken mit jungem Gouda 	<p>CaMe Home GmbH Ambulanter Pflegedienst Casinowall 13 46399 Bocholt</p> <p>Tel: 02871/2344600 E-Mail: info@camehome.de</p>				
	100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					

 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 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.