

MO
02.02.DI
03.02.MI
04.02.DO
05.02.FR
06.02.SA
07.02.SO
08.02.

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
Hähnchenkeule auf Djuvetschreis 100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur   100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus  100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	Putengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  100g enthalten: 595 kJ, 142 kcal, ZIA: 11a, 1, 17, 19	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst  100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl  100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	Hausgemachtes Dessert: Schoko- Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis 100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	Kichererbsentaler auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Schweinemedallions "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananassstücken  100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 5, 17, 2	Gulasch vom Schwein mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  100g enthalten: 225 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln  100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur  100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 10	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur 100g enthalten: 600 kJ, 143 kcal, ZIA: 17, 11a, 2	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbrust 100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree  100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit grünen Nudeln und Krautsalat natur 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen- Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter- Quark-Dip  100g enthalten: 377 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 11a	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln  100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 11a, 4, 16	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Geflügeleintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse (Karotten, Porree, Bohnen) 100g enthalten: 256 kJ, 61 kcal, ZIA: 19, 5	Gemüsefrikadelle in mediterraner Tomatensauce, dazu Polenta  100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19	 CaMe HOME AMBULANTER PFLEGEDIENST			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Tomaten-Rahmsauce mit Kohlrabi natur, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchengulasch mit Spätzle, dazu Erbsen natur 100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	Nudelaufbau mit Brokkoli, Vollkornnudeln & Hirtenkäse, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17

 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=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.