

C&C

	Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 2 auch als Mini	Menü 3	Menü 4 deli-carte nur EPS	Kaltmenü nur EPS	Menü 6 auch als Mini	Dessert hausgemacht
MO 29.04.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	Vegetarische Nuggets auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat  	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Spirelli und Mais natur 100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 2, 17	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf 100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 7, 2, 5, 3, 10, 13, 17, 19, 20, 4, 9	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
DI 30.04.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Kartoffelaufauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 	Nudel-Spinat-Bratling in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli natur 	Zucchini-Hackfleischpfanne (Rind) mit Penne 100g enthalten: 543 kJ, 129 kcal, ZIA: 11a, 17	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 936 kJ, 223 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 13, 19, 20, 4	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen natur, dazu Gabelspaghetti 	Dessert: Apfelmus - 
MI 01.05. Tag der Arbeit	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis 100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 11a, 2	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Möhrensalat natur 	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 		Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Spätzle 100g enthalten: 469 kJ, 112 kcal, ZIA: 13, 11a, 2, 17, 5	Dessert: Vanillepudding - 	
DO 02.05.	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 11a	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Möhrensalat natur 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 		Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Spätzle 100g enthalten: 469 kJ, 112 kcal, ZIA: 13, 11a, 2, 17, 5	Dessert: Apfel-Birnen-Kompott - 	
FR 03.05.	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis 100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 2	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Reis 	Nudelaufauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 14, 17, 10, 11a, 1, 13, 20, 4	Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Kaltmenü: Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingzwiebeln 100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	Hähnchenschnitzel auf Balkangemüse (Mais, Karotte, Bohne), dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	Dessert: Stracciatella-Quark - 
SA 04.05.	Lammhacksteak auf Karottenscheiben gebunden, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 279 kJ, 66 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie) 	<p>Essen auf Rädern</p> <p>Essen auf Rädern Wullener Feld 34 58454 Witten ☎ 02302 94040 10 r.pohl@familien-krankenpflege.com m.steinkritzer@familien-krankenpflege.com</p> <p>www.familien-krankenpflege.com</p> <p></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausbildungsbetrieb in der Pflege & Verwaltung • Ambulante Alten- und Krankenpflege in Herdecke - Witten - Wetter • Essen auf Rädern • Hauswirtschaft • Tagespflege • Wohngemeinschaften für an Demenz erkrankte Menschen 			Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Dessert: Karamellpudding - 
SO 05.05.	Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 245 kJ, 58 kcal, ZIA: 17, 11a	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Brokkoli, Erbse, Karotte) auf Brechbohnergemüse, dazu Salzkartoffeln 					

 vegetarisch  verbesserte Rezeptur  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. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. 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; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 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.