

C&C

MO
03.06.

DI
04.06.

MI
05.06.

DO
06.06.

FR
07.06.

SA
08.06.

SO
09.06.

	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
	Putensteak in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelpüree 100g enthalten: 270 kJ, 64 kcal, ZIA: 11a, 17	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurken-Möhrensalat natur  100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 10, 11a, 1, 20	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Pariser Karotten  100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 16, 11a, 4, 17			Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Kohlrabi natur und Mini-Kartoffelknödel 100g enthalten: 265 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a, 4	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
	Mexikanische Maissuppe mit Zuckermais, Lauch, Paprika & Kartoffelwürfeln  100g enthalten: 258 kJ, 61 kcal, ZIA: 17, 10, 11a, 1	Putenbruststreifen in Käse-Rahm-Sauce dazu Vollkornreis und Erbsen natur 100g enthalten: 444 kJ, 106 kcal, ZIA: 17, 10, 11a, 1	Happea Meat Cevapcici (auf Erbsenbasis) auf Bulgur (Erbsen, Karotten & Tomatenwürfel), dazu Krautsalat natur  100g enthalten: 385 kJ, 92 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 19, 11a			Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Kartoffelpüree 100g enthalten: 290 kJ, 69 kcal, ZIA: 13, 11a, 2, 17, 19	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen -  100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 1
	Rinderrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 2, 17	Schlemmerfilet (Alaska Seelachs, paniert) auf Reis, dazu Dill-Rahmsauce und Gurkensalat in Rahm 100g enthalten: 484 kJ, 115 kcal, ZIA: 14, 11a, 17, 19, 20, 13, 2	Backkäse auf Mais natur, dazu Kartoffel-Tomatenpüree  100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2	Schweinebraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	Kaltmenü: Fruchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken  100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 17, 2, 1	Pilzragout verfeinert mit Sahne, dazu Spirelli  100g enthalten: 407 kJ, 97 kcal, ZIA: 17, 10, 11a, 1, 19	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 4
	Schweinemedaillons "Ratsherren Art" , dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  100g enthalten: 284 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 7, 11a, 5, 3	Gemüsecremesuppe in feiner Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  100g enthalten: 275 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 16, 4	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterquark  100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 11a, 17	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat  100g enthalten: 656 kJ, 156 kcal, ZIA: 13, 17, 19, 20, 4, 11a	Rindergeschnetzeltes mit Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 20, 11a, 17, 5	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 414 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 11a, 1
	Wildlachs in Fenchelsauce, dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 276 kJ, 66 kcal, ZIA: 14, 17, 11a	Gemüsefrikadelle mit Vollkornpenne, dazu Paprika-Rahmsauce und Farmersalat  100g enthalten: 625 kJ, 149 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln und Lachseinlage 100g enthalten: 222 kJ, 53 kcal, ZIA: 14, 17, 19	Hähnchenkeule auf Gemüse-Wildreis 100g enthalten: 714 kJ, 170 kcal, ZIA: 17, 19	Kaltmenü: Cevapcici vom Rind auf pikantem Nudelsalat mit Ketchup und Salatmayonnaise 100g enthalten: 793 kJ, 189 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 2, 19, 4	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 19, 11b, 10, 5, 3, 7	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -  100g enthalten: 366 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 2, 1
	Gemüseintopf (Kartoffeln, Karotten und Paprika) mit Hähnchenbruststreifen 100g enthalten: 227 kJ, 54 kcal, ZIA: 5	Ravioli mit Tomatenfüllung in mediterraner Tomatensauce  100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr Abbestellungen spätestens 24h im Voraus Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern			Putenhackbraten mit Hirtenkäse auf Erbsen in Rahm, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 332 kJ, 79 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 17, 4
	Weißkohl-Hackfleischtopf mit Rinderhackfleisch, dazu Spätzle 100g enthalten: 628 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 17, 20, 13	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 375 kJ, 89 kcal, ZIA: 16, 11a, 4, 17	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Kartoffelpüree  100g enthalten: 297 kJ, 71 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	Dessert: Apfelmus -  100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Bio  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.

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
MO 10.06.	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat natur 	Putenhackbraten mit Hirtenkäse in Tomaten-Frischkäse-Sauce, dazu grüne Nudeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce 	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Bockwurst vom Schwein 	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 481 kJ, 114 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2, 20	100g enthalten: 456 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2, 10	100g enthalten: 558 kJ, 133 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 2, 17, 1	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 17, 19, 10, 5, 3, 7	100g enthalten: 414 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 11a, 1
DI 11.06.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Grießbrei mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 	Nudel-Spinat-Bratling in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli natur 	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	Paniertes Schweineschnitzel auf Balkangemüse (Mais, Karotte, Bohne), dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Apfelmus -
	100g enthalten: 611 kJ, 146 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 351 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 2	100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 17, 11a, 19, 10, 2, 5, 1	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 20, 11a, 2	100g enthalten: 667 kJ, 159 kcal, ZIA: 11a, 9	100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
MI 12.06.	Sommerliche Schweinefrikadelle Hackfleisch-Gemüse Frikadelle vom Schwein mit Gemüse in Tomatensauce, dazu zweierlei Reis 	Hähnchenbruststreifen in Rahm-Sauce, dazu Kartoffeln mit Paprikamarinade und Mais natur 	Nudelaufwurf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 613 kJ, 146 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 19, 20, 2	100g enthalten: 439 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 16, 17, 10, 11a, 1	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 7, 2, 5, 3, 10, 13, 17, 19, 20, 4, 9	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 1
DO 13.06.	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Hähnchenbrust auf Kohlrabi natur, dazu Kartoffelgratin	Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Birnen-Kompott -
	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 2	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 10, 1	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 5, 3, 2, 17	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 2, 5, 1
FR 14.06.	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis 	Nudelaufwurf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingzwiebeln	Bratwurst vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 2	100g enthalten: 574 kJ, 137 kcal, ZIA: 13, 20, 5, 2, 11, 11a, 11c, 17, 19	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 14, 17, 10, 11a, 1, 13, 20, 4	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13, 2	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 5, 17, 11a, 19	100g enthalten: 582 kJ, 139 kcal, ZIA: 17
SA 15.06.	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie) 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Sommergemüse gebunden und Kartoffelpüree	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 209 kJ, 50 kcal, ZIA: 19, 5, 7, 2, 3, 10	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 2, 19, 11b	Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr Abbestellungen spätestens 24h im Voraus Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern			100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 19, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 4
SO 16.06.	Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Paprika-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Rindergulasch "Ungarische Art" mit Penne	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pflirsich -
	100g enthalten: 245 kJ, 58 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 275 kJ, 65 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 17				100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2

vegetarisch 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. 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.