

C&C

MO
07.10.

DI
08.10.

MI
09.10.

DO
10.10.

FR
11.10.

SA
12.10.

SO
13.10.

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
Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Champignon-Käse-Rahm-Sauce, dazu Penne			Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark
100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 552 kJ, 131 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a			100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 639 kJ, 152 kcal, ZIA: 17
Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbuckwurstscheiben	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur	Kartoffeltasche auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbsen, Paprika)			Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grüze
100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17, 19, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 3, 5, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a			100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Gabelspaghetti, dazu Gurkensalat natur	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat	Paniertes Schweineschnitzel auf Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Dessert: Karamellpudding
100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 502 kJ, 119 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 4	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse und Kartoffeln	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt- Dressing	Putengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce	Rindergeschnetzeltes mit Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark
100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 19, 20, 11a, 4, 13, 17	100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 5, 2	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 407 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 2, 17	100g enthalten: 276 kJ, 65 kcal, ZIA: 20, 11a, 17, 5	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone	Kartoffel-Lachs-Gericht Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Gurken- Möhrensalat natur	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbuckwurst	Dessert: Milchreis
100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 268 kJ, 64 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 11a	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage, dazu Mettwurst vom Schwein	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüseris (Mais, Karotten, Erbsen)	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Schokopudding
100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 572 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 2, 20, 5, 11a, 11c, 17, 19	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: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Weißkohl-Hackfleischtopf mit Rinderhackfleisch, dazu Salzkartoffeln	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Spätzle	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 20, 11a, 13				100g enthalten: 305 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 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. 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=Erdrüsse; 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.

C&C

MO
14.10.

DI
15.10.

MI
16.10.

DO
17.10.

FR
18.10.

SA
19.10.

SO
20.10.

	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
	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm	Putenhackbraten mit Hirtenkäse in Tomaten-Frischkäse-Sauce, dazu grüne Nudeln	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade
	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 456 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 10	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 2
	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja)	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartoffel-Farmer-Salat	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 373 kJ, 89 kcal, ZIA: 13, 2, 11a	100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 4, 16	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 591 kJ, 141 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 290 kJ, 69 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17, 19	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2
	Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomaten-Rahmsauce und Gurken-Möhren-Salat	Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln	Dessert: Vanillepudding
	100g enthalten: 217 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 540 kJ, 129 kcal, ZIA: 14, 2, 20, 11a, 17, 4	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 289 kJ, 69 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
	Schweinegulasch Szegediner Art mit Kartoffelpüree	One-Pot-Kürbis-Pasta Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse	Hähnchenbrust in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup und Salatmayonnaise	Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume
	100g enthalten: 280 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 378 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 19, 11a, 17, 4	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 2, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 731 kJ, 174 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 4, 19, 20	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 17	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli	Kartoffelauflauf mit Lachs, Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Kartoffel-Sauerkraut-Eintopf mit Bratwurst vom Schwein	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree
	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 425 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	100g enthalten: 410 kJ, 98 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 4, 13, 20	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13, 2	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 5, 10	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
	Möhreneintopf verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Rinderfrikadelle	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)	<p style="text-align: center;">Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</p> <p style="text-align: center;">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</p> <div style="text-align: center;">  <h1 style="margin: 0;">JOHANNITER</h1> <h2 style="margin: 0;">Aus Liebe zum Leben</h2> </div>			Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelknödeln	Dessert: Karamellpudding
	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 19, 5, 13, 2, 11a	100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19, 11b					
	Putengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln				Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce mit Balkangemüse und Reis	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 5, 2	100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 2, 11c, 16, 19, 11a				100g enthalten: 548 kJ, 130 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19, 10	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a

 vegetarisch  Saison  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  neues Menü

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; 18 = 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.