

C&C

	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 28.10.	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kartoffeltasche auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat in Rahm	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Schweinebraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Bockwurst vom Schwein	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark
	100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 5, 13, 2, 20, 19, 11a	100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 4, 5, 17, 2, 22, 11a, 3, 10, 7	100g enthalten: 639 kJ, 152 kcal, ZIA: 17
DI 29.10.	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Reis und Chinakohlsalat	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus	Fleischkäse vom Schwein in süßer Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze
	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 16, 11a	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 589 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 410 kJ, 97 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17, 19, 11a	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2
MI 30.10.	Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Erbsen natur und Reis	Mac & Cheese-Auflauf Nudelauf mit Penne und Cheddar Käse, dazu Rotkrautsalat	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree	Dessert: Karamellpudding
	100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 366 kJ, 87 kcal, ZIA: 16, 19, 11a	100g enthalten: 647 kJ, 154 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 20, 10, 11a, 5	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 2, 20, 11a	100g enthalten: 844 kJ, 201 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 31.10.	Rindergulasch nach ungarischer Art mit Makkaroni	Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Spinat-Rahmsauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurdressing	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark
	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 669 kJ, 159 kcal, ZIA: 13, 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 241 kJ, 57 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 01.11. Aller - heiligen	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat				Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brechbohnen natur und Salzkartoffeln	Dessert: Milchreis
	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a				100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
SA 02.11.	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm	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			Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kartoffelpüree	Dessert: Schokopudding
	100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a				100g enthalten: 259 kJ, 62 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 03.11.	Hähnchenbruststreifen in würziger Paprikasauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 290 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 458 kJ, 109 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a				100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a, 4, 5, 2	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2

 vegetarisch  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. 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.