

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 17.11.	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 859 kJ, 205 kcal, ZIA: 11a	Backkäse auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 100g enthalten: 647 kJ, 154 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19	Kartoffelsuppe mit Porree, Karotte und Sellerie, dazu Hähnchenbruststreifen 100g enthalten: 198 kJ, 47 kcal, ZIA: 19, 5	Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 100g enthalten: 837 kJ, 199 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 2, 20	Geflügelbratwurst auf Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 17, 11a	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
DI 18.11.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7, 13, 2	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Käsetortellini (enthalt Hartkäse) 100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 13, 2	Kartoffeltasche auf Djuvetschreis (Tomate, Erbse, Paprika) 100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 305 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reisalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 700 kJ, 167 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11, 11a	Fleischkäse vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree - 100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
MI 19.11.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 839 kJ, 200 kcal, ZIA: 20, 11a	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 4	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat 100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	Dessert: Karamellpudding - 100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 20.11.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	Kichererbsecurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 508 kJ, 121 kcal, ZIA: 19, 20, 11a	Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelknödel 100g enthalten: 612 kJ, 146 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 859 kJ, 205 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce 100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 2, 1, 17	Geflügelbockwurst auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 883 kJ, 211 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 21.11.	Putengulasch mit Kartottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Vegetarisches Schnitzel (Sojabasis) auf Spätzle, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse 100g enthalten: 670 kJ, 160 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 17	Thunfisch-Nudelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtressing 100g enthalten: 369 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 580 kJ, 138 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel 100g enthalten: 245 kJ, 58 kcal, ZIA: 5, 17, 19, 3	Dessert: Milchreis - 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
SA 22.11.	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage, dazu Mettwurst vom Schwein 100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7	Kicherbersntaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen) 100g enthalten: 562 kJ, 134 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17, 19	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</p> <p>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nachbestellungen drei Werkstage im Voraus bis 12:00 Uhr Abbestellungen spätestens 24h im Voraus Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</p>				
SO 23.11.	Hähnchenbrust natur auf Zucchiniroti mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse 100g enthalten: 473 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Spätzle 100g enthalten: 774 kJ, 184 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 20, 11a, 13	 <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				



vegetarisch



enthalt Schweinefleisch



Saison



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=Sesamsamen; 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 Behörterkunden zertifiziert.

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 24.11.	Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelbockwurst 	Kichererbtsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüseris (Mais, Karotten, Erbsen) 	Rinderfrikadelle in feiner Pfefersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce 	Paniertes Schweineschnitzel auf Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade
	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19 100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 562 kJ, 134 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17, 19 100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2 100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 557 kJ, 133 kcal, ZIA: 11a, 17 100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2			
DI 25.11.	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln 	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja) 	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen 	Hähnchengulasch mit Blumenkohl natur und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a 100g enthalten: 1346 kJ, 321 kcal, ZIA: 13, 11a	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 4, 16 100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7 100g enthalten: 746 kJ, 178 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	100g enthalten: 810 kJ, 193 kcal, ZIA: 17, 11a 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2			
MI 26.11.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomaten-Rahmsauce und Gurken-Möhren-Salat 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Geflügelcevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 	Geflügelbratwurst auf Grünkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Vanillepudding
	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 20, 11a 100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a 100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 1750 kJ, 418 kcal, ZIA: 5 100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17			
DO 27.11.	Geflügelbolognese mit Makkaroni	One-Pot-Kürbis-Lasagne mit Penne Nudeln, Happea Meat (auf Erbsenbasis) & cremiger Sauce, überbacken mit jungem Gouda 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm- Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 	Lammhacksteak auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume
	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a 100g enthalten: 460 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 513 kJ, 122 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 19, 11a 100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 20 100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 3829 kJ, 914 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a 100g enthalten: 329 kJ, 80 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 3829 kJ, 914 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a 100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2		
FR 28.11.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli 	Kartoffelauflauf mit Lachs, Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda dazu Krautsalat natur 	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	Dessert: Milchreis
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2 100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20 100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 11a 100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17			
SA 29.11.	Kartoffel-Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 				Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Dessert: Karamellpudding
	100g enthalten: 401 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7 100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 5, 1, 19, 10					100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4 100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
SO 30.11.	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Spätzle	Kartoffelauflauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17 100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a 100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Telefonnummer: 0251 97414-861
Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de

Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche
Nachbestellungen drei Werkstage im Voraus bis 12:00 Uhr

Abbestellungen spätestens 24h im Voraus
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern

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=Sesamsamen; 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 Behördenkunden zertifiziert.