

C&C

MO
26.05.

DI
27.05.

MI
28.05.

DO
29.05.
Christi-
Himmelfahrt

FR
30.05.

SA
31.05.

SO
01.06.

	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 26.05.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	Milchreis mit Kirschsauce 	Hähnchengeschnetzeltes dazu Reis und Möhrensalat natur 100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 11a, 2	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt - 
DI 27.05.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras 100g enthalten: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a	Blumenkohlklops in Käse-Rahm-Sauce, dazu Vollkornpenne und Gurkensalat natur 	Zucchini-Hackfleischpfanne (Rind) mit Penne 100g enthalten: 613 kJ, 146 kcal, ZIA: 11a, 17	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 
MI 28.05.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis 100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Krautsalat Hawaii 	Hähnchenbrust auf Erbsen Möhren in Rahm, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 326 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	Geflügelhackbällchen in Tomaten-Paprika Sauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 13, 11a	Dessert: Schokopudding - 
DO 29.05. Christi- Himmelfahrt	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	Gemüsefrikadelle auf Vollkornteig, dazu Tomaten-Paprika-Sauce 				Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	Dessert: Milchreis - 
FR 30.05.	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 				Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 
SA 31.05.	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie 100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 19, 5	Veg. Hackbällchen (auf Sojabasis) auf Pilzrisotto verfeinert mit Gartenkräutern, dazu Brechbohnen gebunden 	<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>			Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Dessert: Vanillepudding - 
SO 01.06.	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur 100g enthalten: 393 kJ, 94 kcal, ZIA: 17	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse -tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 					

 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.