

C&C

MO
03.02.

DI
04.02.

MI
05.02.

DO
06.02.

FR
07.02.

SA
08.02.

SO
09.02.

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 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln  100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus  100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	Putengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: 222 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a	Kartoffelaufauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur  100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 1, 17, 10	Rinderhackbällchen in dunkler Sauce, dazu Ratatouille- Gemüse und Spirelli 100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 13, 11a	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	Kaltmenü: Heringssalat "Apfel" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 707 kJ, 168 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 100g enthalten: 284 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 19, 10	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt -  100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 219 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 11a	Kichererbsentaler auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Blattsalat mit Joghurdressing  100g enthalten: 575 kJ, 137 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 351 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln  100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce  100g enthalten: 388 kJ, 92 kcal, ZIA: 2, 1, 17	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln  100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 9, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Schweinegulasch Szegediner Art mit Kartoffelpüree  100g enthalten: 280 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  100g enthalten: 598 kJ, 143 kcal, ZIA: 11a, 1, 17, 19	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: 418 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Rindercevapcici mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise, dazu Senf 100g enthalten: 757 kJ, 180 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis 100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit grünen Nudeln und Krautsalat natur 100g enthalten: 457 kJ, 109 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Happe (auf Erbsenbasis) Frikadelle  100g enthalten: 351 kJ, 83 kcal, ZIA: 17, 5, 11, 20, 11c	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln  100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln  100g enthalten: 856 kJ, 204 kcal, ZIA: 11a, 4, 16	Rindergeschnetzeltes "Berner Art" mit Spirelli 100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Geflügeleintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 19, 5	Gemüsefrikadelle in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Polenta  100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 5, 2, 19, 20	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: mueneservice.muensterland-soest@johanniter.de			Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelknödeln 100g enthalten: 248 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 11a, 4	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Salzkartoffeln 100g enthalten: 290 kJ, 69 kcal, ZIA: 19, 11a	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Djuvetschreis (Erbsen, Paprika, Zwiebeln)  100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 4, 16, 11a	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			Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce mit Balkangemüse und Reis  100g enthalten: 548 kJ, 130 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19, 10	Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark -  100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  BIO 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.