

C&C

MO  
10.03.

DI  
11.03.

MI  
12.03.

DO  
13.03.

FR  
14.03.

SA  
15.03.

SO  
16.03.

	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
	<b>Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	<b>Happea Meat Bolognese</b> (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Vollkorn-Penne	<b>Hähnchengulasch</b> mit Blumenkohl natur und Salzkartoffeln	<b>Rinderfrikadelle</b> in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Kaltmenü: Pfannkuchen</b> mit feinem Apfelmus	<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"</b> verfeinert mit Sahne, dazu Vollkornpenne	<b>Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark</b> mit Raspelschokolade
	100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 572 kJ, 136 kcal, ZIA: 19, 11a	100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 589 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 566 kJ, 135 kcal, ZIA: 17, 20, 9, 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit geräucherter Mettwurst	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis	<b>One-Pot-Rahm-Pasta</b> Veg. Hackbällchen auf Gabelspaghetti mit feiner Rahmsauce, dazu Rote-Beete-Salat	<b>Geflügelbolognese</b> mit Makkaroni	<b>Kaltmenü: Geflügelbockwurst</b> auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	<b>"Königsberger Klopse"</b> (vom Schwein) in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Beete Salat	<b>Dessert: Apfelmus</b>
	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a, 9, 4	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 579 kJ, 138 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 9, 17, 19	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	<b>Gemüsefrikadelle</b> auf Vollkornreis, dazu Paprika-Rahm-Sauce und Krautsalat natur	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	<b>Kalbsragout</b> mit Rosenkohl natur und Reis	<b>Kaltmenü: Grießpudding</b> mit Kirschsauce	<b>Kartoffel-Bärlauch-Suppe</b> dazu Kasserlerwürfel	<b>Dessert: Karamellpudding</b>
	100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 467 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 11a, 20, 4, 13	100g enthalten: 394 kJ, 94 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 379 kJ, 90 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 4, 5, 17, 2, 19, 22, 11a, 3	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
	<b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Brokkoli-Creme-Suppe</b> mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Rinderhackbällchen	<b>Nudelauflauf</b> mit Käse und Spinat, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Kappes Salat	<b>Kasselerbraten</b> auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree	<b>Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel</b> auf fruchtigem Reissalat mit Curry	<b>Lammhacksteak</b> auf Tomaten-ZucchiniGemüse, dazu Kartoffelpüree	<b>Dessert: Milchreis</b>
	100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10	100g enthalten: 533 kJ, 127 kcal, ZIA: 4, 1, 17, 10, 11a, 13, 2, 20	100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Spinatknödel</b> in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Thunfisch Pasta</b> Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	<b>Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets</b> mit Nudelsalat mit Essig und Öl	<b>Sauerkrauteintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, verfeinert mit Speck, dazu Mettwurst vom Schwein	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume</b>
	100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10, 5	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 17	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 889 kJ, 212 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9	100g enthalten: 422 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
	<b>Mediterraner Linseneintopf</b> mit Tomaten, Paprika & Zucchini, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Hähnchenbruststreifen	<b>Ravioli mit Tomatenfüllung</b> in mediterraner Tomatensauce	<b>Telefonnummer: 0251 97414-861</b> <b>Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></b>			<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	<b>Dessert: Schokopudding</b>
	100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 19, 22, 1, 5	100g enthalten: 414 kJ, 99 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	<b>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche</b> <b>Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr</b> <b>Abbestellungen spätestens 24h im Voraus</b> <b>Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</b>			100g enthalten: 326 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur	<b>Vegetarische Hackbällchen (Soja)</b> in Paprika-Rahmsauce, dazu Mais natur und Salzkartoffeln	 <b>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>			<b>Rinderbraten</b> in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt</b>
	100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 385 kJ, 92 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 11a				100g enthalten: 228 kJ, 54 kcal, ZIA: 17, 11a, 22	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  verbesserte Rezeptur  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  BIO Bio

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.

C&C

MO  
17.03.

DI  
18.03.

MI  
19.03.

DO  
20.03.

FR  
21.03.

SA  
22.03.

SO  
23.03.

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	
<b>Penne Bolognese</b> Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	<b>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> auf Gemüsereis, dazu fruchtige asiatische Sauce mit Mungosprossen 	<b>Pasta "Carbonara Art"</b> Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Vollkornspirelli und Gurkensalat natur	<b>Schweinebraten</b> in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	<b>Kaltmenü: Rinderbällchen</b> auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup und Salatmayonnaise	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur	<b>Dessert: Milchreis</b> - 	
100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 562 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 17, 2, 20, 19	100g enthalten: 511 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20	100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
<b>Möhreneintopf</b> mit Bratwurst (Schwein) 	<b>Kartoffelaufauf</b> mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 	<b>Geflügelfrikadelle</b> auf Erbsen-Möhren in Rahm, dazu Kartoffelpüree	<b>Spanische Hähnchenpfanne</b> mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	<b>Kaltmenü: Panierte Hähnchennuggets</b> mit Reissalat "Balkanstyle"	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt</b> - 	
100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 936 kJ, 223 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 279 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	
<b>Rindfleisch</b> aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	<b>Kichererbsentaler</b> auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki 	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	<b>Kaltmenü: Milchreis</b> mit Pflaumensauce 	<b>Kartoffel-Kürbis-Eintopf</b> mit Geflügelbratwurst	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 	
100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 565 kJ, 134 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 2, 20, 11a	100g enthalten: 361 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 2	100g enthalten: 259 kJ, 62 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
<b>Rindergulasch</b> nach ungarischer Art mit Makkaroni	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur 	<b>Chili con Carne (Rind)</b> mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit geräucherter Mettwurst 	<b>Kaltmenü: Heringssalat "Apfel"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	<b>Putenhackbraten</b> in dunkler Sauce, dazu Blumenkohl gebunden und Spätzle	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark</b> - 	
100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 869 kJ, 207 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 533 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 707 kJ, 168 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 392 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
<b>Schweinemedaillons</b> "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	<b>Veg. Köttbullar</b> (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree <b>NEU</b>	<b>Nudelaufauf</b> mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Frikadelle vom Rind</b> mit brauner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	<b>Kaltmenü: Rinderfrikadelle</b> auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	<b>Schnittbohneintopf</b> mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurst	<b>Dessert: Grießbrei</b> mit Vanille 	
100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 11a	100g enthalten: 336 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 272 kJ, 65 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbratwurstscheiben	<b>Happea Meat Cevapcici</b> (auf Erbsenbasis) auf Paprikagemüse, dazu Polenta 	<b>Telefonnummer: 0251 97414-861</b> <b>Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></b>				<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in Rosinensauce, dazu Spirellinudeln	<b>Dessert: Karamellpudding</b> - 
100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 268 kJ, 64 kcal, ZIA: 17, 11a, 11, 20, 11c	<b>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche</b> <b>Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr</b> <b>Abbestellungen spätestens 24h im Voraus</b> <b>Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</b>				100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
<b>Gegarte Putenbrust</b> in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	 <b>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>				<b>Schweinerückensteak</b> in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	<b>Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark</b> - 
100g enthalten: 245 kJ, 58 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2					100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17

vegetarisch **NEU** neues Menü 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=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.