

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 24.03.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Nudelaufguss mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln und Brechbohnen natur	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 473 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 282 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 452 kJ, 107 kcal, ZIA: 17, 11a, 20, 10	100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 25.03.	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Bulgur "Türkische Art" Lammhacksteak auf Tomaten-Erbsen- Bulgur, dazu Gurkensalat in Rahm	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) mit Risoni Nudeln 	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry- Tomaten-Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Reis 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 593 kJ, 141 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17, 2	100g enthalten: 219 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17
MI 26.03.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüse (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti	Nudel-Käse-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage (Alaska Seelachs, paniert) auf Gemüseris, dazu Dill-Rahmsauce und Bohnsalat natur	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 604 kJ, 144 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 460 kJ, 110 kcal, ZIA: 14, 11a, 19, 17, 20, 2	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
DO 27.03.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel, paniert auf Penne, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	Backkäse auf Djuvetsch-Vollkornreis (Tomate, Erbsen, Paprika), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 636 kJ, 151 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 645 kJ, 154 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 276 kJ, 65 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2
FR 28.03.	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 	Gemüsefrikadelle auf Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Gurkensalat natur 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch	Paniertes Putenschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Größe -
	100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 14, 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 914 kJ, 218 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 29.03.	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</p> <p>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> <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 246 kJ, 58 kcal, ZIA: 19, 11b, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 412 kJ, 98 kcal, ZIA: 5, 19, 11a				100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
SO 30.03.	Hähnchenbruststreifen in Bärlauchsauce, dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade	Pilz-Lauch-Ragout mit Mini-Kartoffelknödeln 				Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 	Dessert: Apfelsmus -
	100g enthalten: 379 kJ, 90 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 4				100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

vegetarisch neues Menü enthält Schweinefleisch Bio 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; 18 = 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 Behälterkunden zertifiziert.

C&C

MO
31.03.

DI
01.04.

MI
02.04.

DO
03.04.

FR
04.04.

SA
05.04.

SO
06.04.

	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	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Currywurstgulasch mit Geflügelbuckwurst, dazu Gabelspaghetti 100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 20, 10, 7, 11a	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style" 100g enthalten: 746 kJ, 178 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	Hähnchenbruststreifen in Bärlauchsauce, dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade 100g enthalten: 379 kJ, 90 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 
	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 11a		100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 20, 11a			100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse 	Putengeschnetzeltes mit Karottenscheiben natur und Reis 100g enthalten: 293 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen 100g enthalten: 746 kJ, 178 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	Vegetarische Soja-Kohlroulade in mediterraner Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Apfelmus 
	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 263 kJ, 62 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a		100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7		100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 17, 19	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
	Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Lachs-Brokkoli-Kartoffelauflauf mit jungem Gouda überbacken 100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki-Dip 	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce  	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	Dessert: Karamellpudding 
	100g enthalten: 220 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 11a		100g enthalten: 512 kJ, 122 kcal, ZIA: 11, 11a, 17	100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 359 kJ, 85 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
	Schweinegulasch Szegediner Art mit Kartoffelpüree 	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Farmersalat 	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat 100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	Fleischkäse vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Brechbohnen gebunden und Salzkartoffeln 	Dessert: Milchreis 
	100g enthalten: 282 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 573 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a, 19, 13, 17, 20			100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Bami Goreng Nudelpanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 17	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Vollkornreis 	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch 100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Geflügelbratwurst 100g enthalten: 290 kJ, 69 kcal, ZIA: 5	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pfäule 
	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a		100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 16, 19, 11a	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13			100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) auf Spätzle, dazu Paprikasauce 	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			Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelknödeln 100g enthalten: 248 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 11a, 4	Dessert: Schokopudding 
	100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 522 kJ, 124 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 13, 11a, 17					100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
	Geflügelcevapcici in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce mit Balkangemüse und Reis 	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt 
	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 20, 11a	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 9, 10				100g enthalten: 548 kJ, 130 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19, 10	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  Saison  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.