

C&C

MO  
07.04.

DI  
08.04.

MI  
09.04.

DO  
10.04.

FR  
11.04.

SA  
12.04.

SO  
13.04.

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
<b>Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree  100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Hähnchengulasch</b> mit Vollkornspirelli und Gurkensalat natur  100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	<b>Spinatknödel</b> in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10	<b>Rinderfrikadelle</b> in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln  100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	<b>Kaltmenü: Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein 	<b>Dessert: Milchreis</b> - 
<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit geräucherter Mettwurst 	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäsefüllung auf Tomatenreis, dazu Mais natur 	<b>Bunte "Singapur"-Pasta</b> mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras  100g enthalten: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a	<b>Geflügelbolognese</b> mit Makkaroni  100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	<b>Kaltmenü: Grießpudding</b> mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce  	<b>Fruchtiges Hähnchencurry</b> mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis  100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeerrjoghurt</b> - 
<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	<b>Hähnchenoberkeule (ausgelöst)</b> in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis  100g enthalten: 431 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a	<b>Marinierte Kartoffeln</b> in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	<b>Kalbsragout</b> mit Rosenkohl natur und Reis  100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	<b>Geflügelklopse "Königsberger Art"</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat  100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 19, 9	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 
<b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	<b>Risoni-Spinat-Pfanne</b> Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone, dazu Krautsalat natur 	<b>Panierte Hähnchen Nuggets</b> auf Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 17	<b>Kasselerbraten</b> auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	<b>Kaltmenü: Schweinefrikadelle</b> auf Reissalat "Balkanstyle" 	<b>Schweinegulasch "Schaschlik Art"</b> mit Salzkartoffeln 	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark</b> - 
<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis 	<b>Thunfisch-Mais-Nudelaufauf</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Chinakohlsalat  100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis  100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch  100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	<b>Kartoffel-Bärlauch-Suppe</b> dazu Kasselerwürfel  	<b>Dessert: Grießbrei</b> mit Vanille 
<b>Erseneintopf</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurst  100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	<b>Schwäbisches Linsenragout</b> mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 	<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  100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Dessert: Karamellpudding</b> - 
<b>Nudelaufauf</b> mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	<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>			<b>Rinderbraten</b> in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  100g enthalten: 228 kJ, 54 kcal, ZIA: 17, 11a, 22	<b>Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark</b> - 
 <b>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>						

 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; 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  
14.04.

DI  
15.04.

MI  
16.04.

DO  
17.04.

FR  
18.04.  
Karfreitag

SA  
19.04.

SO  
20.04.  
Ostersonntag

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>Nudelaufauf</b> mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	<b>Kartoffelsuppe in Rahm</b> dazu Geflügelbrustscheiben  100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 3, 2, 10, 7	<b>Happea Meat Gyros</b> (auf Erbsenbasis) mit Paprikagemüse und Salzkartoffeln 		<b>Kaltmenü: Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce 	<b>Hähnchenbrust</b> in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln  100g enthalten: 260 kJ, 62 kcal, ZIA: 11a	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt</b> - 
<b>Bolognesesauce vom Rind</b> mit Gabelspaghetti, dazu Möhrensalat natur  100g enthalten: 469 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a, 2	<b>Bami Goreng</b> Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen  100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	<b>Falafelbällchen</b> auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Gurkensalat in Rahm 		<b>Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise  100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	<b>Hähnchenbruststreifen</b> auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)  100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 19, 11b	<b>Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich</b> - 
<b>Putenschnitzel</b> auf Gemüseris, dazu Geflügel- Rahmsauce  100g enthalten: 581 kJ, 138 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	<b>Vollkornnudel-Brokkoli-Aufauf</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Krautsalat natur 	<b>Geflügelhackbällchen</b> in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl  100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 5, 2		<b>Kaltmenü: Fruchtemilchreis</b> mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	<b>Mettwurst vom Schwein</b> auf dicken Speckbohnen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Dessert: Schokopudding</b> - 
<b>Lachs-Kartoffelgericht</b> Salzkartoffeln mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Gurkensalat natur  100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20	<b>Tomatensuppe</b> mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse 		<b>Kaltmenü: Hähnchennuggets</b> mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch 	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln 	<b>Dessert: Milchreis</b> - 
<b>Gegarte Putenbrust</b> in Champignon-Sauce, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	<b>Backkäse</b> auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 				<b>Heringsstipp "Rheinische Art"</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brechbohnen gebunden und Salzkartoffeln  100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9, 11a	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark</b> - 
<b>Gegarte Putenbrust</b> in Champignon-Sauce, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	<b>Vegetarische Soja-Kohlroulade</b> in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln 	<b>Telefonnummer: 0251 97414-861</b> <b>Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></b>  <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>			<b>Möhreneintopf</b> verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Geflügelbratwurst  100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 19, 5	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 
<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Spätzle  100g enthalten: 549 kJ, 131 kcal, ZIA: 11a, 13	<b>Vegetarisches Pilz-Gulasch</b> mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 	 <b>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>			<b>Rinderroulade</b> gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen</b> - 

 vegetarisch  Saison  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=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.