

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 21.04. Ostermontag	Hähnchengeschnetzeltes mit Gabelspaghetti	Vegetarische Hackbällchen (Soja) in cremiger Rahmsauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 				Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Spirelli 	Dessert: Milchreis - 
	100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 19, 11a				100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 22.04.	Rindergulasch mit Spirelli	Milchreis mit roter Grütze 	Süßkartoffel Curry mit Auberginen und Kokosnussmilch, dazu Reis 			Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen - 
	100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 1, 17, 2	100g enthalten: 458 kJ, 109 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 18a			100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 460 kJ, 110 kcal, ZIA: 1, 17, 2
MI 23.04.	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Reis	Hähnchen Cordon-Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse), auf Pilzrisotto mit Fingermöhren natur	Nudelauflauf mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Krautsalat natur 			Putenhackbraten mit Hirtenkäse auf Béchamel-Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais)	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 20, 10, 7	100g enthalten: 477 kJ, 113 kcal, ZIA: 3, 17, 11a, 19	100g enthalten: 458 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20			100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 24.04.	Möhrensuppe mit Kokosnussmilch und Kichererbsen 	Panierte Hähnchennuggets mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Nudel-Spinat-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 		Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kartoffelpüree	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
	100g enthalten: 185 kJ, 44 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 17	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 10		100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 258 kJ, 61 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
FR 25.04.	Geflügelfrikadelle in Geflügel-Rahm-Thymiansauce, dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat natur	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing		Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl	Sauerkrauteintopf mit Kartoffelwürfeln, verfeinert mit Speck, dazu Mettwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 
	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 17		100g enthalten: 889 kJ, 212 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 26.04.	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln	Ravioli mit Tomatenfüllung in mediterraner Tomatensauce 	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  JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Nudelauflauf mit Erbsen, Möhren & Putenbruststreifen, überbacken mit jungem Gouda	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 414 kJ, 99 kcal, ZIA: 11a, 17, 19				100g enthalten: 475 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 27.04.	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kohlrabi in Rahm, dazu Kartoffelpüree	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 				Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Apfelmus - 
	100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19				100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 3, 5, 17	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

 vegetarisch  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=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
28.04.

DI
29.04.

MI
30.04.

DO
01.05.
Tag der Arbeit

FR
02.05.

SA
03.05.

SO
04.05.

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
Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat  100g enthalten: 580 kJ, 138 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Spirelli und Mais natur 100g enthalten: 473 kJ, 113 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf 100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln  100g enthalten: 200 kJ, 47 kcal, ZIA: 20, 11a	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	Kartoffelaufbau mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur  100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis 100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Zucchini-Hackfleischpfanne (Rind) mit Penne 100g enthalten: 569 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a, 17	Kaltmenü: Panierte Hähnchennuggets mit Reissalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 936 kJ, 223 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 19, 20	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen natur, dazu Gabelspaghetti  100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 11a	Dessert: Apfelmus -  100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis 100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli  100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	Rührrei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 4	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree  100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat  100g enthalten: 635 kJ, 151 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Balkangemüse (Mais, Karotte, Bohne), dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 11a, 17, 19	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum- Sauce  100g enthalten: 387 kJ, 92 kcal, ZIA: 11a				Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 281 kJ, 67 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Pfrischquark -  100g enthalten: 392 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2
Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm  100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a				Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 281 kJ, 67 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17
Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel  100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 5, 17, 19, 3	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)  100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19, 11b	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  JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Hähnchenbrust auf Djuvetschreis 100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 11a	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 11a	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli  100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 19, 11a				Rindergulasch "Ungarische Art" mit Spirelli 100g enthalten: 481 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfrisch -  100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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=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.