

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 29.12.	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Gabelspaghetti 	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 				<b>Hähnchenbrust natur</b> auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur 100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17	<b>Dessert: Milchreis</b> - 
DI 30.12.	<b>Schweinegulasch "Schaschlik Art"</b> mit Paprikastreifen, dazu Kartoffelpüree 	<b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Gabelspaghetti 				<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 343 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 2, 10, 7 100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> - 
MI 31.12. Silvester	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kartoffeleinlage, dazu Mettwurst vom Schwein 	<b>Kartoffeltasche</b> auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika) 				<b>Putenhackbraten mit Hirtenkäse</b> auf Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	<b>Dessert: Schokopudding</b> - 
DO 01.01. Neujahr	<b>Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Paprikasauce und Gabelspaghetti 	<b>Geflügelcevacpici</b> auf Tomaten-Reis, dazu Brokkoli natur 100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19 100g enthalten: 575 kJ, 137 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17				<b>Schweinefrikadelle</b> auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich</b> - 
FR 02.01.	<b>Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Paprikasauce und Gabelspaghetti 	<b>Geflügelcevacpici</b> auf Tomaten-Reis, dazu Brokkoli natur 100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19 100g enthalten: 575 kJ, 137 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> überbacken mit jungem Gouda 			<b>Schweinefrikadelle</b> auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze</b> - 
SA 03.01.	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Weißkohl-Kartoffelgemüse und Kartoffelpüree 100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	<b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Sojahackbällchen 				<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 483 kJ, 115 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a 100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 
SO 04.01.	<b>Lammhacksteak</b> auf Brechbohnengemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17	<b>Schwäbisches Linsenragout</b> mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 				<b>Rindergulasch</b> dazu Spätzle 100g enthalten: 498 kJ, 119 kcal, ZIA: 11a, 13 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2	<b>Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark</b> -  
<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 Werktagen 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>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>							

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesezt wird  neues Menü

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 Behörderkunden zertifiziert.

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 05.01.	Geflügelbratwurst auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkohl	Bunte- "Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras			Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -
	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 5, 17	100g enthalten: 445 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 5, 2	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a			100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
DI 06.01.	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse)	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Fleischkäse vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Brechbohnen gebunden und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt- Quark -
	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 265 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 19	100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 19, 9	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17
MI 07.01.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus	Hähnchenbrust natur auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 612 kJ, 146 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 5, 11a, 2	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 08.01.	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Nudelauflauf mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Krautsalat natur	Grießbrei mit roter Grütze	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Möhreneintopf verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Rinderhackbällchen	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 246 kJ, 58 kcal, ZIA: 19, 5, 13, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
FR 09.01.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm- Sauce, dazu Erbsen natur und Salzkartoffeln	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikantem Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelbockwurstscheiben	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 19, 11a	100g enthalten: 369 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 635 kJ, 151 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7	100g enthalten: 284 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 10.01.	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie	Backkäse mit Zucchiniintosso mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse		<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></p> <p>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nachbestellungen drei Werkstage im Voraus bis 12:00 Uhr Abbestellungen spätestens 24h im Voraus Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</p>			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln
	100g enthalten: 226 kJ, 54 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 13, 2, 11a					100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a
SO 11.01.	Nudel-Ratatouille-Auflauf mit Tomaten, Zucchini & Aubergine, überbacken mit jungem Gouda	Spinatködel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln		<p>JOHANNITER UNFALL-HILFE</p> <p><b>JOHANNITER</b> Aus Liebe zum Leben</p>			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
	100g enthalten: 345 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 421 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10					100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4
							100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei Menü, denen kein Gluten zugesezt wird neues Menü

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 Behörderkunden zertifiziert.