

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 12.01. Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Nudelauflauf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda dazu Gurken-Möhrensalat	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus	Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Reis	Dessert: Milchreis
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	100g enthalten: 387 kJ, 92 kcal, ZIA: 20, 11a
DI 13.01. Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Nudeln à la Pesto Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Karottenscheiben natur	Rindercevpicci in Paprikasauce, dazu Reis und Gurkensalat in Rahm	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reisalat "Mexican style"	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 747 kJ, 178 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 642 kJ, 153 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 2	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 729 kJ, 174 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a
MI 14.01. Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Maissuppe mit Zuckermais, Paprika & Kartoffelwürfeln, dazu Hähnchenbruststreifen	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Geflügelbratwurst auf Grünkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Vanillepudding
	100g enthalten: 557 kJ, 133 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 11a	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 5
DO 15.01. Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat natur	Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl natur, dazu Salzkartoffeln	Rindercevpicci in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Wirsingeintopf mit Mettwurst	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 20	100g enthalten: 271 kJ, 64 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 404 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7
FR 16.01. "Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	Thunfisch-Vollkornnudelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtressing	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Hähnchenschnitzel auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Kartoffelcremesuppe dazu Kasselerwürfel	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 443 kJ, 106 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 19, 11a	100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 595 kJ, 142 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 289 kJ, 69 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 19
SA 17.01. Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein	Ratatouillegemüse (Tomate, Zucchini, Aubergine) mit Spirelli	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</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>				Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Tomaten-Rahmsauce mit Kohlrabi natur, dazu Salzkartoffeln
	100g enthalten: 376 kJ, 90 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a				
SO 18.01. Hähnchenbrust natur auf Pariser Karotten gebunden, dazu Kartoffelpüree	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	 <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
	100g enthalten: 285 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2				



vegetarisch



verbesserte Rezeptur



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; 8=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 Behördenkunden 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 19.01.	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kartoffelpüree	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 702 kJ, 167 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 20.01.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein	Geflügelbolognesesauce mit Tomatenwürfeln, dazu Spirelli	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade mit Fingermöhren natur und Zaziki	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Köfte vom Rind auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 606 kJ, 144 kcal, ZIA: 13, 17, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
MI 21.01.	Schweinedeailons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja)	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Schweinegulasch "Ungarisch Art" mit Paprikastreifen, dazu Gabelspaghetti	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 358 kJ, 85 kcal, ZIA: 19, 11a, 20	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 4, 16	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
DO 22.01.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Spätzle	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeersauce	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 10	100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17, 5	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 330 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2
FR 23.01.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Rahmspinat-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 443 kJ, 105 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 4	100g enthalten: 269 kJ, 64 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 24.01.	Eintopf Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomatenmark & Kidneybohnen	Nudelauflauf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</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 Rotkohl und Kartoffelknödel
	100g enthalten: 377 kJ, 90 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a					100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4
SO 25.01.	Paniertes Putenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Kartoffelpüree	Plätz-Lauch-Ragout mit Mini-Kartoffelknödeln	<p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzenessbohnen und Bouillonkartoffeln
	100g enthalten: 430 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 4					100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a



vegetarisch



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=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 Behördenkunden zertifiziert.