

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 01.12.  Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) mit Brechbohnen natur, dazu Reis und Zaziki	Sauerbratengulasch vom Rind mit Gabelspaghetti	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Speckkartoffelsalat	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Spätzle	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 506 kJ, 120 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13  100g enthalten: 541 kJ, 129 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 9, 7, 11a	100g enthalten: 558 kJ, 133 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17  100g enthalten: 558 kJ, 133 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
DI 02.12.  Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	Gutbürgischer Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat "Mexican style"	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Penne	Dessert: Grißbrei mit Vanille
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a  100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 369 kJ, 88 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 5  100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 733 kJ, 175 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 19, 20  100g enthalten: 733 kJ, 175 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 534 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 11a  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
MI 03.12.  Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Möhrensalat	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl	Bockwurst vom Schwein auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 557 kJ, 133 kcal, ZIA: 17, 11a  100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	100g enthalten: 539 kJ, 128 kcal, ZIA: 11, 11a, 2  100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 889 kJ, 212 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9  100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
DO 04.12.  Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda, dazu Gurken-Möhren-Salat	Nudeln à la Pesto Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepولenta	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Reis	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13, 20  100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 877 kJ, 209 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a  100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5  100g enthalten: 345 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 345 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 345 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
FR 05.12.  "Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur	Thunfisch-Vollkornnudelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtressing	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17  100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a, 19	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a  100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a  100g enthalten: 221 kJ, 52 kcal, ZIA: 3, 5, 19, 11b	100g enthalten: 221 kJ, 52 kcal, ZIA: 3, 5, 19, 11b  100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2	
SA 06.12.  Kartoffel-Kürbis-Eintopf mit Geflügelbockwurst	Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Rahm-Sauce und Salzkartoffeln	<p><b>Telefonnummer: 0251 97414-861</b>  <b>Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></b></p> <p><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></p>  <p><b>JOHANNITER</b>  <b>Aus Liebe zum Leben</b></p>				Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis
	100g enthalten: 269 kJ, 64 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7  100g enthalten: 363 kJ, 86 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19	<p>100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2</p>				Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -
SO 07.12.  Paniertes Putenschnitzel auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle	<p>100g enthalten: 474 kJ, 113 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 11a</p>				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
	100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 11a, 17	<p>100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2</p>				Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree



vegetarisch



enthält Schweinefleisch



laktosefrei



Menüs, denen kein Gluten zugesezt wird



Aktionssgericht

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

	<b>Menü 1 deli-carte nur EPS</b>	<b>Menü 2</b> auch als Mini	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 4 deli-carte nur EPS</b>	<b>Kaltmenü</b>	<b>Menü 6</b> auch als Mini	<b>Dessert</b>
<b>MO</b> <b>08.12.</b>	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Rahm-Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat natur	Hähnchengulasch mit Spätzle, dazu Erbsen natur	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark
	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19, 20	100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	100g enthalten: 271 kJ, 64 kcal, ZIA: 3, 5, 4, 17, 2, 22, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
<b>DI</b> <b>09.12.</b>	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze
	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 533 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 559 kJ, 133 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
<b>MI</b> <b>10.12.</b>	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Kasseler vom Schwein auf Grünkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree	Dessert: Karamellpudding
	100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a, 19	100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20, 5	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 851 kJ, 203 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
<b>DO</b> <b>11.12.</b>	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Zaziki	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark
	100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19, 17	100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 578 kJ, 138 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
<b>FR</b> <b>12.12.</b>	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Blattsalat mit Joghurtressing	Quark-Grieß-Auflauf mit Kirsche und Schokoladenstückchen	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Schweinfrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle"	Rindgulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Dessert: Milchreis
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 601 kJ, 143 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 808 kJ, 193 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20	100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
<b>SA</b> <b>13.12.</b>	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse	<b>Telefonnummer:</b> 0251 97414-861 <b>Mailadresse:</b> <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a>				Dessert: Schokopudding
	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 10, 7	100g enthalten: 386 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a	<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>SO</b> <b>14.12.</b>	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Fingermöhren natur	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli	 <b>JOHANNITER</b> <b>Aus Liebe zum Leben</b>				Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2				

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesezt 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.