

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 26.01.	Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Süßkartoffel Curry mit Auberginen und Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis 	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce 	Rinderfrikadelle in feiner Pfefersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Geflügelcevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 	Weißer Bohneneintopf mit Würzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -
	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 100g enthalten: 584 kJ, 139 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a, 19	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 10, 7	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	
DI 27.01.	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Geflügelfrikadelle auf Grünkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln 	Spinatködel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Geflügelfrikadelle auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 	Sauerbratengulasch vom Rind mit Spirelli und Apfelmus 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -
	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 13, 11a, 5	100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10, 5	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 504 kJ, 120 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 430 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 5, 2	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
MI 28.01.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Chinakohlsalat 	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Grießpudding mit Kirschsauce 	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 467 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 29.01.	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Erbsen natur 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Panierter Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry 	Lammhacksteak auf Tomaten-Zucchinigemüse, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 19, 9	100g enthalten: 576 kJ, 137 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 2, 20	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
FR 30.01.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Backkäse auf Djuvetschreis 	Thunfisch-Nudelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl 	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 344 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 854 kJ, 204 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 2, 9	100g enthalten: 195 kJ, 46 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 31.01.	Möhreneintopf verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Mettwurst vom Schwein 	Spaghetti Auflauf Spaghetti in cremiger Sauce mit Zucchiniwürfeln, überbacken mit Käse 			Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de	Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 339 kJ, 81 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 19	100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 11a				100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 01.02.	Hähnchengeschnetzeltes mit Brechbohnengemüse, dazu Mini- Kartoffelknödel 	Vegetarische Hackbällchen (Soja) in Paprikasauce, dazu Mais natur und Salzkartoffeln 			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	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade -
	100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 11a, 4, 17	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 11a				100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei Bio 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.



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

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 02.02.	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Blumenkohlklöps in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Kräutsalat natur 	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Putengulasch mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln 	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 1, 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: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 03.02.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping 	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Gutbürgischer Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 595 kJ, 142 kcal, ZIA: 11a, 1, 17, 19	100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
MI 04.02.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kichererbsentaler auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Blattsalat mit Joghurtressing 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	Gulasch vom Schwein mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 557 kJ, 133 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 5, 17, 2	100g enthalten: 225 kJ, 53 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 05.02.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur	Rindercevacpici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepولenta 	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 10	100g enthalten: 600 kJ, 143 kcal, ZIA: 17, 11a, 2	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 06.02.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomatensauce mit grünen Nudeln und Krautsalat natur	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	100g enthalten: 377 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 11a, 4, 16	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
SA 07.02.	Geflügeleintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse (Karotten, Porree, Bohnen)	Gemüsefrikadelle in mediterraner Tomatensauce, dazu Polenta 	<p style="text-align: center;">Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</p> <p style="text-align: center;">Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nachbestellungen drei Werktagen im Voraus bis 12:00 Uhr Abbestellungen spätestens 24h im Voraus Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</p>  <p style="text-align: center;">JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Tomaten-Rahmsauce mit Kohlrabi natur, dazu Salzkartoffeln
	100g enthalten: 256 kJ, 61 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19					100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 19, 11a
SO 08.02.	Hähnchengulasch mit Spätzle, dazu Erbsen natur	Nudelauflauf mit Brokkoli, Vollkornnudeln & Hirtenkäse, überbacken mit jungem Gouda 					Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4
<p> vegetarisch neues Menu enthält Schweinefleisch laktosefrei Bio Menüs, denen kein Gluten zugesezt wird</p>							

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 Menützusammensetzung 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.