

C&C

MO
15.12.

DI
16.12.

MI
17.12.

DO
18.12.

FR
19.12.

SA
20.12.

SO
21.12.

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
Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	Grießbrei mit roter Grütze  100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	One-Pot-Kürbis-Pasta Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse  100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise  100g enthalten: 858 kJ, 205 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a, 16	Hähnchenbruststreifen auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie) 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 19, 11b	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis 100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	Kartoffelaufbau überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat  100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20, 5	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten  100g enthalten: 684 kJ, 163 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)  100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	Kaltmenü: Geflügelbratwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -  NEU 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln  100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 17	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) mit Tomaten-Rahmsauce, dazu Vollkornreis  100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 17, 19, 11a	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Milchreis mit Erbsensauce  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 2, 1, 17	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen  100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Geflügelbolognese mit Makkaroni 100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip  100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	Putenhackbraten mit Hirtenkäse auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur 100g enthalten: 419 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree  100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln 100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis 100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -  100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	Nudelaufbau mit Käse und Blumenkohl, überbacken mit Semmelbröseln  100g enthalten: 459 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat natur 100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 20	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch 100g enthalten: 681 kJ, 162 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	Wirsingeeintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein  100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 5, 3	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Schnittbohneeneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurst 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln  100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19	<div>Telefonnummer: 0251 97414-861</div> <div>Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</div> <div>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche</div> <div>Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr</div> <div>Abbestellungen spätestens 24h im Voraus</div> <div>Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</div> <div> JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</div>			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Zucchini-Sauce, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken  100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln  100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Bio  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt 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 Behälterkunden zertifiziert.

C&C

MO
22.12.

DI
23.12.





















MI
24.12.
Heiligabend

DO
25.12.
1.
Weihnachtsfei
ertag

FR
26.12.
2.
Weihnachtsfei
ertag

SA
27.12.

SO
28.12.

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
Hähnchenkeule auf Djuvetschreis 100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur  100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20		Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13		Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbrust  100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Bunte Gemüsepasta Spirelli mit buntem Gemüseallerlei (Tomaten, Brokkoli & Möhre)  100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a		Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst  100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10		Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln und Brechbohnen natur 100g enthalten: 284 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel 100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 4, 5, 2	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 19, 17				Geflügelfrikadelle in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Schweinemedallions in Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree  100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	Planted.Chicken Frikassee (auf Erbsenbasis) nach spanischer Art (Paprika & Champignons), dazu Reis  100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a				Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln  100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 20, 11a, 5, 2	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -  NEU 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Mini- Kartoffelknödel  100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a, 4				Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -  100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Geflügeleintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse 100g enthalten: 256 kJ, 61 kcal, ZIA: 19, 5	Gemüsefrikadelle in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Polenta  100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 5, 2, 19, 20	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			Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree  100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Schweinegeschnetzeltes mit Gabelspaghetti  100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 11a	Kartoffelaufbau mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				Hähnchenbrust natur auf Béchamelkartoffeln, dazu Rosenkohl natur 100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  verbesserte Rezeptur  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt 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=Sesam; 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.