

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 09.02.	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	Nudelaufau mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda dazu Bohnensalat natur 100g enthalten: 409 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a, 2	Hähnchenbrust auf Béchamelkartoffeln, dazu Kohlrabi natur 100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat mit Essig und Öl 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	Bratwurst vom Schwein auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Milchreis -
DI 10.02.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Mais natur 	Grüner Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurstscheiben 	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Fleischkäse vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
MI 11.02.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Vollkornreis, dazu Gurken-Möhren-Salat 	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	Lammhacksteak auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
DO 12.02.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln 	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Blattsalat mit Joghurtressing 	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 20	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing Salatmayonnaise, dazu Senf 	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Dessert: Schokopudding -
FR 13.02.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 	Backkäse auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahmsauce 		Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 529 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Mettwurst vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -
SA 14.02.	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Bratwurst (Schwein) 	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 			Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de	Schweinebraten in Champignon-Speck-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Dessert: Vanillepudding -
SO 15.02.	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschenken u. Käse) auf Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 			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	Rindergrünlachs "Ungarische Art" mit Spirelli 100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -
					JOHANNITER Aus Liebe zum Leben		

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Bio  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=Nährtipkölzal; 9=Süßungsmittel; 10=Phosphat; Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebsfiere; 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 16.02.	Risoni-Hackpfanne "Griechische Art" mit Rinderhackfleisch, Paprikastreifen und Hirschkäse 100g enthalten: 502 kJ, 120 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 17, 5, 2	"Himmel und Äd" Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 100g enthalten: 434 kJ, 103 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 2			Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartoffel-Farmer-Salat 100g enthalten: 591 kJ, 141 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 3, 5, 2, 10, 7	"Königsberger Klopse" (vom Schwein) in Kapern-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Gemüse 100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9, 19	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
DI 17.02.	Kartoffelsuppe mit Porree, Karotte und Sellerie, dazu Geflügelcevapcici 100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 19, 5, 13, 20, 11a	Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) mit Brechbohnen natur, dazu Reis und Zaziki 100g enthalten: 506 kJ, 120 kcal, ZIA: 17	Milchreis mit Erdbeersauce 100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 2, 11a, 1, 17			Hähnchengulasch mit Blumenkohl natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Dessert: Apfelmus -
MI 18.02.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Heringssripp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen) 100g enthalten: 591 kJ, 141 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17, 19	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 195 kJ, 46 kcal, ZIA: 20, 11a	Dessert: Karamellpudding -
DO 19.02.	Geflügelbolognese mit Makkaroni 100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornspirelli und Möhrensalat natur 100g enthalten: 497 kJ, 118 kcal, ZIA: 5, 11a, 2	Nudelauflauf mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln 100g enthalten: 477 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	Kaltmenü: Fleischkäse vom Schwein auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 9	Mettwurst vom Schwein auf Grünkohlgemüse mit Speck, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7	Dessert: Milchreis -
FR 20.02.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 443 kJ, 106 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 19, 11a	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 100g enthalten: 405 kJ, 96 kcal, ZIA: 14, 17, 19, 11a	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelbockwurst 100g enthalten: 301 kJ, 71 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 2, 10, 7	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pfirsiche -
SA 21.02.	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie 100g enthalten: 226 kJ, 54 kcal, ZIA: 19, 5	Backkäse auf Tomaten-Pesto-Penne 100g enthalten: 771 kJ, 184 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a				Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	Dessert: Schokopudding -
SO 22.02.	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 266 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika & Kokosnussmilch, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 282 kJ, 67 kcal, ZIA: 16, 19, 11a				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bio

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 Anpassungen 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=Ernährungsmittel; 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.