

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 23.02.	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Hähnchenbrust auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus	Hähnchenbruststreifen auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 431 kJ, 102 kcal, ZIA: 19, 11a	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: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 19, 11b	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 24.02.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Spaghetti Auflauf Spaghetti in cremiger Sauce mit Zucchiniwürfeln, überbacken mit Käse, dazu Karottensalat natur	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Gutbürgischer Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat "Mexican style"	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 374 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 11a, 2	100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	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: 451 kJ, 107 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
MI 25.02.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Blumenkohl-Curry "Aloo Gobi" mit Kartoffelwürfeln	Reisbratling auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Gurkensalat natur	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce	Putenhackbraten in dunkler Sauce, dazu Blumenkohl natur und Spirelli	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 19, 20, 5, 11a	100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 11a, 20	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 13, 2, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 26.02.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat	Tomatencremesuppe dazu Ravioli mit Tomatenfüllung	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepولenta	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 495 kJ, 118 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 749 kJ, 179 kcal, ZIA: 17, 2, 19, 20, 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
FR 27.02.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Gemüsereis, dazu fruchtige asiatische Sauce mit Mungosprosessen	Lachs-Brokkoli-Vollkornnußdelaufau mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtressing	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Wirsingeintopf mit Kasselerwürfel vom Schwein	Dessert: Grießbrei mit Vanille -
	100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 649 kJ, 155 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 5, 17, 2, 20, 19	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 5, 3	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
SA 28.02.	Schnitthohneneintopf mit Schnitthobnern, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurst vom Schwein	Eieromelette mit cremigem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	<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: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2, 5	 <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 19, 11a
SO 01.03.	Putengulasch mit Salzkartoffeln	Kartoffelaufau "Gärtnerin Art" mit Karottenscheiben & Erbsen, überbacken mit jungem Gouda	<p>Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel</p>				Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 261 kJ, 62 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	<p>100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4</p>				100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17



Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mitiodiertem 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=Nitritypkelsalz; 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

	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 02.03.	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda	Nasi Goreng Reispanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur	Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein)	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch	Bratwurst vom Schwein auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 20	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 677 kJ, 161 kcal, ZIA: 11, 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 506 kJ, 121 kcal, ZIA: 5, 10, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 03.03.	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu Bohnensalat in Rahm	Grießbrei mit Pflaumensauce	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Rinderhackbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gemüsespirelli	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 11a, 13, 17, 2, 20	100g enthalten: 344 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 552 kJ, 132 kcal, ZIA: 13, 11a, 19	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
MI 04.03.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelpüree	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Panierter Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 5	100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
DO 05.03.	Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda	Kichererbsecurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Sauerbratengulasch mit Spirelli	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Hähnchengeschnetzeltes mit Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 483 kJ, 115 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 469 kJ, 112 kcal, ZIA: 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 11a, 4, 16	100g enthalten: 267 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2
FR 06.03.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Nudel-Spinat-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle"	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 1, 10	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 17, 5, 2, 13	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: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 5, 17, 19, 3	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 07.03.	Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Geflügelbockwurstscheiben	Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</p> <p>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>				Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 210 kJ, 50 kcal, ZIA: 17, 11b	 <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
SO 08.03.	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda	100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -
	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 19, 11a						100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2



vegetarisch



enthält Schweinefleisch



laktosefrei



Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

Die Angaben über kcal/J 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=Nährstoffkonzentrat; 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.