

C&C

MO
23.03.

DI
24.03.

MI
25.03.

DO
26.03.

FR
27.03.

SA
28.03.

SO
29.03.

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
Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse)  100g enthalten: 265 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 19	Hähnchengulasch mit Brokkoli natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein)  100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln  100g enthalten: 272 kJ, 64 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahmsauce, dazu Karottenscheiben natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 11a	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur  100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry- Tomaten-Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Reis  100g enthalten: 568 kJ, 135 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln  100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli und Möhrnsalat und Speckkartoffeln 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a, 2	Falafelbällchen mit Paprikagemüse, dazu Polenta  NEU 100g enthalten: 333 kJ, 79 kcal, ZIA: 11, 11a, 17	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 3, 5, 2, 7	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln  100g enthalten: 305 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Spinat-Rahm-Sauce  100g enthalten: 599 kJ, 143 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	Backkäse auf Djuvetsch-Vollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika), dazu Blattsalat mit Hausdressing  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 4, 20	Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce  100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 464 kJ, 111 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -  100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2
Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Mac & Cheese-Auflauf Nudelaufbau mit Penne und Cheddarkäse, dazu Farmersalat  100g enthalten: 743 kJ, 177 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 10, 11a, 13, 19	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 373 kJ, 89 kcal, ZIA: 14, 17, 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	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch 100g enthalten: 887 kJ, 211 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 5, 2, 20	Wirsingintopf mit Kasselerwürfeln  100g enthalten: 188 kJ, 45 kcal, ZIA: 3, 5	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -  100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 246 kJ, 58 kcal, ZIA: 19, 11b, 3, 5, 2, 10, 7	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti  100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 5, 11a	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			Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Hähnchengeschnetzeltes dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade 100g enthalten: 383 kJ, 91 kcal, ZIA: 11a	Pilz-Lauch-Ragout mit Mini-Kartoffelknödeln  100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 4				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillontkartoffeln 100g enthalten: 252 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2

 vegetarisch  neues Menü  enthält Schweinefleisch  Bio  laktosefrei  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=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.

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 30.03.	Erbseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Milchreis mit Apfelmus 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohngemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style"	Hähnchengeschnetzeltes dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 
	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 374 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 5, 2	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 732 kJ, 174 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 383 kJ, 91 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
DI 31.03.	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Vegetarisches Schnitzel (Sojabasis) auf Spätzle, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse 	Putengeschnetzeltes mit Karottenscheiben natur und Reis	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen	Fleischkäse vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Brechbohnen gebunden und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark - 
	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 654 kJ, 156 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 17	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17, 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 5, 17, 2
MI 01.04.	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Lachs-Brokkoli-Kartoffelauflauf in jungem Gouda überbacken, dazu Gurken-Möhrensalat	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki-Dip 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce  	Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 511 kJ, 122 kcal, ZIA: 11, 11a, 17	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 347 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 02.04.	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Happea Frikadelle 	Dessert: Milchreis - 
	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 412 kJ, 98 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 310 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11, 20, 11c	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
FR 03.04. Karfreitag	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree	Backkäse auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 				Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 
	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 646 kJ, 154 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a					100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 04.04.	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Reis 	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			Möhreneintopf verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Geflügelbratwurst	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 17				100g enthalten: 1513 kJ, 361 kcal, ZIA:	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 05.04. Ostersonntag	Rosmarin Hähnchen Hähnchenbrust natur in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 				Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -  
	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10				100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  Saison  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=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.