

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 06.04. Ostermontag	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Spätzle 100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a, 13	Vegetarische Hackbällchen (Soja) in cremiger Rahmsauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree  100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 11a				Rinderroulade gefüllt mit Gewürzgurken und Speck, mit Rinder-Senf-Sauce, Rotkohl und Spirelli  100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 3, 20, 11a, 5, 2	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbruststück 100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	Kartoffeltasche auf Tomatenreis  100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Erbsen & Mais, verfeinert mit Kokosnussmilch 100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a			Putengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
DI 07.04.	Currywurstgulasch mit Geflügelbruststück, dazu Gabelspaghetti 100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 20, 10, 7, 11a	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur  100g enthalten: 612 kJ, 146 kcal, ZIA: 17, 11a	Kartoffelaufbau überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur  100g enthalten: 491 kJ, 117 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 20			Geflügelklops "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Rote-Bete-Gemüse und Kartoffelpüree 100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln  100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitronen, dazu Krautsalat natur  100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip  100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	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	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis 100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
DO 09.04.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree  100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis  100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 11a	Thunfisch-Mais-Nudelaufbau mit jungem Gouda überbacken, dazu Chinakohlsalat 100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 11a	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten-, Kartoffel- & Kasselerwürfeln  100g enthalten: 166 kJ, 39 kcal, ZIA: 3, 5	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Bockwurststückchen (Schwein)  100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle  100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 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			Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Nudelaufbau mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 483 kJ, 115 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 397 kJ, 95 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 16, 11a	Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 300 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 11a, 17				Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17	

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  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

MO
13.04.

DI
14.04.

MI
15.04.

DO
16.04.

FR
17.04.

SA
18.04.

SO
19.04.

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
Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	Kartoffelcremesuppe dazu eine Geflügelbockwurst 100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 3, 2, 10, 7	Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) auf Reis, dazu Paprikasauce und Zaziki 		Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Bratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Weißkohl-Karottengemüse und Kartoffeln  100g enthalten: 500 kJ, 119 kcal, ZIA: 5, 10, 17, 11a, 20	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -  100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Gurkensalat in Rahm 	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce 100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 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	Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 5, 10	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -  100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2
Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Krautsalat natur 	Gelbe Linsencremesuppe dazu Geflügelbockwurststückchen 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus  100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch 	Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln  100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -   100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17
Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici, Paprikagemüse und Speckkartoffeln) 	Veg. Nuggets auf ZucchiniRisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse 	Lachs-Kartoffelgericht Salzkartoffeln mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 229 kJ, 54 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Rindercevapcici auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 586 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 4, 17, 19, 9	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein  100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 19	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Bockwurst vom Schwein 	Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur 	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			Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 251 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl natur, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 11a	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 239 kJ, 57 kcal, ZIA: 16, 17, 20, 11a				Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  neues Menü  Saison  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=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.