

C&C

MO
04.05.

DI
05.05.

MI
06.05.

DO
07.05.

FR
08.05.

SA
09.05.

SO
10.05.

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	
Rindergulasch "Ungarische Art" mit Spirelli	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli und Gurken-Möhren-Salat	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt	
100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 19, 11a, 20	100g enthalten: 644 kJ, 153 kcal, ZIA: 17, 11a			100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	
Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbuckwurst	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti	Hähnchengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree			Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art" mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich	
100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 485 kJ, 115 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2			100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2	
Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Chinakohlsalat	Kichererbsentaler in fruchtiger Currysauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Brokkoli natur	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry- Tomaten-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	Dessert: Schokopudding	
100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 522 kJ, 124 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 5, 17, 2	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 2, 1, 17	100g enthalten: 558 kJ, 133 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 20, 11a, 17	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelsmus	Hähnchenbrust natur auf cremigem Currygemüse (Brokkoli, Zuckerschoten, Karotten), dazu Reis	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Pilzpfanne dazu Spätzle	Hausgemachtes Dessert: Zitronen- Quark	
100g enthalten: 636 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 434 kJ, 103 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 16, 20, 11a	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 13	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17	
Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninonenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln	Thunfisch-Vollkornnudelaufauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomaten-Rahmsauce, dazu Mais natur	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Hähnchenbruststreifen	Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark	
100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 11a	100g enthalten: 459 kJ, 109 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 248 kJ, 59 kcal, ZIA: 1, 17, 10	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbuckwurst	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Dessert: Vanillepudding
100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 355 kJ, 84 kcal, ZIA: 17, 11a	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				100g enthalten: 252 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Paniertes Schweineschnitzel auf Kohlrabi natur, dazu Kartoffelpüree	Kartoffelaufauf "Gärtnerin Art" mit Karottenscheiben & Erbsen, überbacken mit jungem Gouda	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben				Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark
100g enthalten: 383 kJ, 91 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 361 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  neues Menü  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

	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 11.05.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse und Gabelspaghetti	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Putenschnitzel auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Paniertes Schweineschnitzel auf Kohlrabi natur, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Milchreis -
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 347 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 376 kJ, 89 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 607 kJ, 144 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 11a	100g enthalten: 383 kJ, 91 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 12.05.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Vollkorn-Tomaten-Pasta Vollkornspirelli mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gurkensalat natur 	Hähnchenkeule auf Djувetschreis	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus 	Vegetarische Soja-Kohlroulade in Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 366 kJ, 87 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 11d, 17	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
MI 13.05.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Kartoffel-Lachs-Gericht Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat natur	Falafelbällchen mit Paprikagemüse, dazu veg. "Speck" Kartoffeln (Sojabasis) NEU	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat 	Linsen-Curry-Eintopf mit roten Linsen und Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurst	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 257 kJ, 61 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 11a	100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 11, 11a, 17, 1, 3, 5, 7	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 648 kJ, 154 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 20, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 14.05. Christi-Himmelfahrt	Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur	Nudelaufmit mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 				Fleischkäse vom Schwein in süßer Sensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 443 kJ, 106 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a				100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
FR 15.05.	Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Pariser Karotten 				Fleischkäse vom Schwein in süßer Sensauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -
	100g enthalten: 443 kJ, 106 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 463 kJ, 110 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17				100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 11a	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 16.05.	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurststücken	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Gabelspaghetti 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			Geflügelhackbällchen in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 219 kJ, 52 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 5, 11a	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			100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 17.05.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Spätzle	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf Zucchini-risotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Dessert: Apfelmus -
	100g enthalten: 544 kJ, 130 kcal, ZIA: 11a, 13	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 4, 16				100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

vegetarisch neues Menü 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; 18 = 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.