

C&C

MO  
18.05.

DI  
19.05.

MI  
20.05.

DO  
21.05.

FR  
22.05.

SA  
23.05.

SO  
24.05.

	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
	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Spätzle	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf ZucchiniRisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse  100g enthalten: 544 kJ, 130 kcal, ZIA: 11a, 13, 16	Chili sin Carne (Happea Meat) auf Erbsenbasis, mit Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornspirelli und Rotkohlsalat natur 			Geflügelhackbällchen in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 100g enthalten: 403 kJ, 96 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 20, 5	Dessert: Grießbrei mit Vanille  100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
	Rinderfrikadelle auf Kartoffelpüree, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur 	Milchreis mit Kirschsauce 			Hähnchengeschnetzeltes mit Kaisergemüse, dazu Mini-Kartoffelknödel 100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 4	Dessert: Apfelmus  100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce, dazu Gurkensalat in Rahm	Reisbratling (Paprika, Erbse) auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Brokkoli natur 	Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing Salatmayonnaise, dazu Senf 100g enthalten: 565 kJ, 135 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 3, 5, 2, 10, 7	Lammhacksteak auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 300 kJ, 71 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17	Dessert: Vanillepudding  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Speckkartoffelsalat 	Blumenkohl-Curry "Aloo Gobi" mit Kartoffelwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Pirsichquark  100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2
	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat in Rahm 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 14, 17, 11a	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis 100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Geflügelcevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen 100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2	Gulasch vom Schwein mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen  100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2
	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken 	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></p> <p>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</p>  <p><b>JOHANNITER</b> Aus Liebe zum Leben</p>			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Karamellpudding  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
	Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse -tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 				Rinderbolognese mit Makkaroni 100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pirsich  100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2

 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= 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.

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
<b>MO</b> 25.05. Pfingst - montag	<b>Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbrust  100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	<b>Happea Meat Frikadelle</b> (auf Erbsenbasis) mit Tomaten- Paprika-Sauce, dazu Erbsen natur und Reis 				<b>Rosmarin Hähnchen</b> Hähnchenbrust natur in Geflügel- Rosmarin-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse  100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt</b> - 
<b>DI</b> 26.05.	<b>Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbrust  100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	<b>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> auf Gabelspaghetti, dazu Rahmspinat 	<b>Köfte vom Rind</b> auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln  100g enthalten: 606 kJ, 144 kcal, ZIA: 13, 17, 11a			<b>Rosmarin Hähnchen</b> Hähnchenbrust natur in Geflügel- Rosmarin-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse  100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17	<b>Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich</b> - 
<b>MI</b> 27.05.	<b>Risoni-Hackpfanne "Griechische Art"</b> mit Rinderhackfleisch, Paprikastreifen und Hirtenkäse  100g enthalten: 502 kJ, 120 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Krautsalat natur 	<b>Hähnchenbrust</b> auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 11a			<b>Geflügelbällchen</b> in Tomaten-Sauce, dazu Brechbohnen natur und Polenta  100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	<b>Dessert: Schokopudding</b> - 
<b>DO</b> 28.05.	<b>Nürnberger Bratwürste</b> auf Kartoffel- Gemüsepüree 	<b>Blumenkohlklops</b> (Blumenkohl, Haferflocken, Käse) in cremiger Rahmsauce, dazu Kartoffeln und Tomatensalat natur 	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade und Mais natur  100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis  100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Kaltmenü: Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Rindergulasch Boeuf Bourguignon</b> mit Möhren- & Champignonscheiben, dazu Kartoffelpüree  100g enthalten: 300 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	<b>Hausgemachtes Dessert: Zitronen- Quark</b> -  <b>NEU</b>
<b>FR</b> 29.05.	<b>Grillteller</b> (Rostbratwürstchen, Hähncheninchenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	<b>Tomatensuppe</b> mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	<b>Lachs-Brokkoli-Vollkornudelaufbau</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing  100g enthalten: 407 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	<b>Fruchtiges Kokos-Curry</b> mit Garnelen und gelbem Reis  100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	<b>Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch  100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	<b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Mettwurst vom Schwein 	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinquark</b> - 
<b>SA</b> 30.05.	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie  100g enthalten: 226 kJ, 54 kcal, ZIA: 19, 5	<b>Veg. Hackbällchen (auf Sojabasis)</b> auf Pilzrisotto verfeinert mit Gartenkräutern, dazu Brechbohnen gebunden 	<b>Telefonnummer: 0251 97414-861</b> <b>Mailadresse: <a href="mailto:menueservice.muensterland-soest@johanniter.de">menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</a></b>			<b>Rindfleisch</b> aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln  100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 
<b>SO</b> 31.05.	<b>Hähnchenbrust</b> auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur  100g enthalten: 393 kJ, 94 kcal, ZIA: 17	<b>Pasta e Fagioli</b> Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 	<b>Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche</b> <b>Nachbestellungen drei Werktage im Voraus bis 12:00 Uhr</b> <b>Abbestellungen spätestens 24h im Voraus</b> <b>Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern</b>			<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Erbsen in Rahm, dazu Reis  100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> - 



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

 vegetarisch  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=Erdrüsse; 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.