


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 01.06.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterquark 	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat 	Bratwurst vom Schwein auf Béchamelkartoffeln, dazu Erbsen natur 	Dessert: Milchreis - 
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 495 kJ, 118 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 651 kJ, 155 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 11a	100g enthalten: 606 kJ, 144 kcal, ZIA: 5, 10, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 02.06.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken 	"Königsberger Klopse" (vom Schwein) in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen - 
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 452 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 11a	100g enthalten: 460 kJ, 109 kcal, ZIA: 11, 11a	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 1, 5, 17, 2	100g enthalten: 440 kJ, 105 kcal, ZIA: 13, 11a, 9, 17	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2
MI 03.06.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes dazu Vollkornreis und Gurken-Möhren-Salat	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat 	Rindergulasch mit Pilzen mit Spätzle	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 654 kJ, 156 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 11a, 13	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
DO 04.06. Fronleichnam	Hähnchenbrust in Geflügel-Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Fingermöhrengemüse	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone, dazu Krautsalat natur 				Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Dessert: Grießbrei - 
	100g enthalten: 288 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a, 20				100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
FR 05.06.	Hähnchenbrust in Geflügel-Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Fingermöhrengemüse	Ravioli-Gemüse-Auflauf Ravioli (mit Tomatenfüllung) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 				Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 
	100g enthalten: 288 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 541 kJ, 129 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 06.06.	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda	Mediterraner Linseneintopf mit Tomaten, Paprika & Zucchini, verfeinert mit Hirtenkäse 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Gemüsespirelli (Mais, Sellerie, Erbse)	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 17, 22, 1, 5	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			100g enthalten: 592 kJ, 141 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 07.06.	Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Paprika & Zwiebel, dazu Kartoffelpüree 	vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Rinderbraten in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	Dessert: Apfelmus - 
	100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	100g enthalten: 561 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 16, 11a				100g enthalten: 297 kJ, 70 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 17	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

 vegetarisch  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=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.

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 08.06.	Kartoffeltasche auf Djuvetschreis (Tomate, Erbse, Paprika) 	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda	vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 			Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Paprika & Zwiebel, dazu Kartoffelpüree 	Dessert: Grießbrei -
	100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 561 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 16, 11a			100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
DI 09.06.	Gelbe Linsencremesuppe dazu Geflügelbuckwurststückchen	Rindercevapcici auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Nudelaufauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 			Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis	Dessert: Apfelmus -
	100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 11a, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17	100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20			100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
MI 10.06.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Hähnchengulasch dazu Kartoffeln mit Paprikamarinade und Mais natur	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Möhrensalat natur 	Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Lammhacksteak auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelgratin	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 2, 11a	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 372 kJ, 88 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17, 1, 10	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 11.06.	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Bunte Reispfanne dazu Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Béchamelkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Pflirsichquark -
	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 377 kJ, 90 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 437 kJ, 104 kcal, ZIA: 13, 17, 4	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 632 kJ, 151 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2
FR 12.06.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) in fruchtiger Currysauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Brokkoli natur 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen -
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 5, 17, 2	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 14, 17, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 637 kJ, 152 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 13.06.	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kartoffelaufauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 	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			Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce, dazu gelber Reis	Dessert: Karamellpudding -
	100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 461 kJ, 110 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 14.06.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) auf Graupenrisotto (Graupen & Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse)	Gemüsebolognese (Mais, Karotten, Erbsen) mit Makkaroni 	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			Geflügelfrikadelle auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 11b	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 19, 20, 11a				100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2

vegetarisch 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.