

C&C

MO
15.06.

DI
16.06.

MI
17.06.

DO
18.06.

FR
19.06.

SA
20.06.

SO
21.06.

	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	
	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 	Nudelauflauf mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln 	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis 	Schweinemedaillons "Ratsherrn Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce 	Geflügelrikadelle auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 	
	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 477 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 2, 1, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2	
	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomatensauce und Gurken-Möhren-Salat 	Paniertes Putenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Curry-Frucht-Reis	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 	
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 11a, 20	100g enthalten: 434 kJ, 103 kcal, ZIA: 11a, 5, 17, 2, 20	100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 623 kJ, 148 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 20, 9, 11a	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2	
	Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Putengulasch mit Fingermöhren natur und Spirelli	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis) auf ZucchiniRisotto mit Rundkornreis, Zucchiniwürfeln und Petersilie, verfeinert mit Käse, dazu Tomatensalat natur 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style"	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 	
	100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 4, 16	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 732 kJ, 174 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 405 kJ, 96 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 10	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Nudel-Käse-Bratling in Spinat-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Krautsalat natur	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Köfte vom Rind in Tomaten-Paprika-Sauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark - 	
	100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 355 kJ, 84 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a	100g enthalten: 336 kJ, 80 kcal, ZIA: 11a, 17, 20	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	100g enthalten: 385 kJ, 92 kcal, ZIA: 13, 17, 11a	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17	
	Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninainenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda 	Sommerliche Lachs-Pasta Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu grüne Nudeln und Tomatensalat natur	Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis	Kaltmenü: Fleischkäse vom Schwein auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 	
	100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 437 kJ, 104 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 11a	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 9	100g enthalten: 196 kJ, 46 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 404 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln	Risoni-Pilz-Pfanne cremige Pilzsauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Hartkäse 	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				Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Dessert: Vanillepudding - 
	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 304 kJ, 72 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
	Geflügelcevapcici in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben				Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 
	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2, 17	100g enthalten: 268 kJ, 64 kcal, ZIA: 16, 20, 11a, 17					100g enthalten: 389 kJ, 92 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	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

	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 22.06.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Vollkornspirelli und Krautsalat natur 	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus 100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 11a, 17	Dessert: Milchreis - 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
DI 23.06.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	Tomaten Pasta Vegetarische Hackbällchen (Soja) in Tomaten-Basilikum Sauce, dazu Spaghetti 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis 100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	Putenhackbraten auf Paprikagemüse, dazu grüne Nudeln 100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17
MI 24.06.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade, dazu Erbsengemüse und Kräuterquark 	Milchreis mit Erdbeersauce 	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis 100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style" 100g enthalten: 732 kJ, 174 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	Fleischkäse vom Schwein in süßer Senfsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
DO 25.06.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Hähnchenbrust in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 523 kJ, 125 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 11a	Blumenkohl-Curry "Aloo Gobi" mit Kartoffelwürfeln 	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Rindercevapcici auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing Salatmayonnaise, dazu Senf 100g enthalten: 704 kJ, 168 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	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	Dessert: Grießbrei - 100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
FR 26.06.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Lachs-Brokkoli-Kartoffelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 100g enthalten: 385 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	Rührei mit Rahmspinat und veg. Speck-Kartoffeln (Sojabasis) 	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen 100g enthalten: 715 kJ, 170 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	Möhreneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln und Kasselerwürfeln vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 27.06.	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de		Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	
SO 28.06.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Mischgemüse (Erbsen, Karotte, Mais) und Salzkartoffeln 100g enthalten: 292 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda 	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		Rinderbraten in kräftiger Sauce, Gemüse-Spirelli 100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	Dessert: Apfelmus - 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; 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.