

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 29.06.	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Kartoffelaufbau mit Brokkoli und Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat "Coleslaw" 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten 	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Dessert: Grießbrei -
	100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 445 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 13, 2, 20	100g enthalten: 713 kJ, 170 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 623 kJ, 148 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 20, 9, 11a	100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
DI 30.06.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli 	Hähnchenbrust in Champignon-Rahmsauce, dazu Vollkornreis und Gurken-Möhrensalat	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Panierte Hähnchen nuggets mit Reissalat "Balkanstyle"	Geflügelbockwurst auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten	Dessert: Apfelmus -
	100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 485 kJ, 116 kcal, ZIA: 19, 11a	100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 898 kJ, 214 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 20	100g enthalten: 549 kJ, 131 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
MI 01.07.	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Vollkornspirelli und Blattsalat mit Joghurdressing 	Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Gabelspaghetti	Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Dessert: Vanillepudding -
	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 511 kJ, 122 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
DO 02.07.	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Vollkornreis, dazu mediterrane Tomatensauce und Krautsalat natur 	Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 	Hausgemachtes Dessert: Pflirsichquark mit feiner Vanillernote
	100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 637 kJ, 152 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 20, 17	100g enthalten: 553 kJ, 132 kcal, ZIA: 14, 2, 20, 11a, 17, 4	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 11a	100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2
FR 03.07.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	Nudelaufbau mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing 	Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Schnittbohneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasselerwürfeln vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen -
	100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 425 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 694 kJ, 165 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 181 kJ, 43 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 456 kJ, 109 kcal, ZIA: 1, 17, 2
SA 04.07.	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Eieromelette mit Blattspinat mit Frischkäse, dazu Kartoffelpüree 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			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: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2, 5, 10	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: 461 kJ, 110 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 05.07.	Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln	Falafelbällchen auf Curry-Frucht-Reis 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Mini-Kartoffelknödel 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
	100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 5, 10	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 11, 11a, 5, 17, 2, 20				100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 4	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=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

MO
06.07.

DI
07.07.

MI
08.07.

DO
09.07.

FR
10.07.

SA
11.07.

SO
12.07.

	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 <small>100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a</small>	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	Geflügelfrikadelle auf Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree <small>100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 13, 11a, 17</small>	Schweinemedaillons "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Geflügelfrikadelle auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise <small>100g enthalten: 504 kJ, 120 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9</small>	Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln <small>100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 5, 10</small>	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 
	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Reisbratling (Paprika, Erbse) auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Gurkensalat natur 	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Erbsen & Mais, verfeinert mit Kokosnussmilch <small>100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a</small>	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce <small>100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a</small>	Kaltmenü: Putenschnitzel auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen <small>100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 11a</small>	"Königsberger Klopse" (vom Schwein) in Kapern-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Gemüse 	Dessert: Milchreis - 
	Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Kartoffelauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17</small>	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree <small>100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a</small>	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit fruchtigem Reissalat mit Curry 	Pilz-Lauch-Ragout mit Mini-Kartoffelknödeln 	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 
	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer auf Brechbohnen natur, dazu Kräuter-Quark-Dip 	Hähnchengyros mit Reis, dazu Tomaten-Joghurt-Sauce und Chinakohlsalat <small>100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a</small>	Putengeschnetzeltes auf Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis <small>100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a</small>	Kaltmenü: Rindercevapcici auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise <small>100g enthalten: 765 kJ, 182 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a</small>	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) auf Graupenrisotto (Graupen & Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse) <small>100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 11b</small>	Dessert: Apfelmus - 
	Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninonenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja) 	Thunfisch-Vollkornnudelaufauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Tomatensalat natur <small>100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 11a</small>	Geflügelbolognese mit Makkaroni <small>100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a</small>	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Bete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch <small>100g enthalten: 640 kJ, 153 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2</small>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Dessert: Schokopudding - 
	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein 	Kartoffel-Spinat-Aufauf überbacken mit jungem Gouda 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de 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			Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln <small>100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a</small>	Dessert: Vanillepudding - 
	Schweinegulasch "Ungarisch Art" mit Paprika, dazu Gabelspaghetti 	Veg. Hackbällchen (auf Sojabasis) auf Pilzrisotto verfeinert mit Gartenkräutern, dazu Brokkoli natur 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben			Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis <small>100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 19</small>	Hausgemachtes Dessert: Stracciata-Quark - 
	<small>100g enthalten: 390 kJ, 93 kcal, ZIA: 11a</small>	<small>100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 11a</small>				<small>100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 19</small>	<small>100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17</small>

 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=Erdrüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18 = 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.