

C&C

MO
27.07.

DI
28.07.

MI
29.07.

DO
30.07.

FR
31.07.

SA
01.08.

SO
02.08.

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 Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomaten-Würfel, dazu Vollkornspirelli und Krautsalat natur  <small>100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 16, 20, 11a</small>		Schweinemedaillons "Ratscherrn Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  <small>100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a</small>	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce  <small>100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a</small>	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis <small>100g enthalten: 430 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a</small>	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  <small>100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2</small>	
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree  <small>100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2</small>	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) mit Curry-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat natur  <small>100g enthalten: 271 kJ, 64 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 5, 2, 11a</small>		Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce <small>100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 11a</small>	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Reissalat "Balkanstyle"  <small>100g enthalten: 879 kJ, 210 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 20</small>	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat <small>100g enthalten: 320 kJ, 76 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9</small>	Dessert: Milchreis -  <small>100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17</small>	
Schweinebraten in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln  <small>100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a, 20</small>	Blumenkohlklops (Blumenkohl, Haferflocken, Käse) in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und veg. Speck-Kartoffeln (Sojabasis)  <small>100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 11, 13, 17, 11c, 16, 11a</small>		Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree <small>100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a</small>	Kaltmenü: Heringssalat "mediterran" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch <small>100g enthalten: 632 kJ, 151 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9</small>	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree <small>100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 3, 17, 11a</small>	Dessert: Apfelmus -  <small>100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2</small>	
Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree  <small>100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 17, 19, 2</small>	Milchreis mit Erdbeersauce  <small>100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 2, 11a, 1, 17</small>		Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis <small>100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a</small>	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise <small>100g enthalten: 664 kJ, 158 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a</small>	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat natur  <small>100g enthalten: 531 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 20, 11a, 17</small>	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -  <small>100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2</small>	
Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln  <small>100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20</small>	Pfannkuchen mit Apfelmus  <small>100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2</small>		Geflügelbolognese mit Makkaroni <small>100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a</small>	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Kartoffel-Farmer-Salat <small>100g enthalten: 591 kJ, 141 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 3, 5, 2, 10, 7</small>	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln <small>100g enthalten: 233 kJ, 55 kcal, ZIA: 20, 11a</small>	Dessert: Schokopudding -  <small>100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17</small>	
Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Mettwurst vom Schwein  <small>100g enthalten: 380 kJ, 90 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 19</small>	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti  <small>100g enthalten: 410 kJ, 97 kcal, ZIA: 5, 11a</small>	<p>Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de</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>				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 -  <small>100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17</small>
Rinderhackbällchen in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Salzkartoffeln <small>100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 13, 11a</small>	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln  <small>100g enthalten: 388 kJ, 92 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 10</small>	 <p>JOHANNITER Aus Liebe zum Leben</p>				Kalbsgeschnetzeltes mit Erbsen in Rahm, dazu Reis <small>100g enthalten: 313 kJ, 74 kcal, ZIA: 17, 11a, 19</small>	Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark -  <small>100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17</small>

 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

	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 03.08.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Reis, dazu Tomaten-Paprika-Sauce 		Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Schnittbohneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasselerwürfeln vom Schwein 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree 	
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 4, 16, 11a		100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 181 kJ, 43 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2	
DI 04.08.	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Krautsalat natur 		Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Spinat & Erbsen	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbockwurststückchen	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	
	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	100g enthalten: 362 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 20		100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 715 kJ, 170 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 18a	100g enthalten: 245 kJ, 58 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17, 19, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 17	
MI 05.08.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda Topping 		Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Putenschnitzel auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Geflügelbällchen mit Paprikagemüse, dazu Polenta	Dessert: Karamellpudding - 	
	100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 614 kJ, 146 kcal, ZIA: 11a, 1, 17		100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 11a	100g enthalten: 300 kJ, 71 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
DO 06.08.	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur 		Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta	Kaltmenü: Cevapcici vom Rind auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Hähnchengyros mit Reis, dazu Brechbohnen natur und Zaziki	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 	
	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 625 kJ, 149 kcal, ZIA: 17, 11a		100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 752 kJ, 179 kcal, ZIA: 13, 20, 11a	100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2	
FR 07.08.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Rinderhackbällchen in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Cocktaildressing		Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Grießbrei - 	
	100g enthalten: 505 kJ, 120 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 498 kJ, 119 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 4, 20		100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 347 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 550 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a	
SA 08.08.	Möhreneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln und Kasselerwürfeln vom Schwein 	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln 	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de				Grillteller (Rostbratwürstchen, Hähncheninnenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	Dessert: Schokopudding - 
	100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 3, 5	100g enthalten: 405 kJ, 96 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 1, 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: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
SO 09.08.	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschnitzchen u. Käse) auf Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone 	 JOHANNITER Aus Liebe zum Leben				Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Gemüse-Spirelli	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfrsich - 
	100g enthalten: 435 kJ, 104 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	100g enthalten: 284 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a					100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 11a, 19	100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 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=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.