

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 10.08.	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree  100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 11a		Geflügelbolognese mit Makkaroni 100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat Spinat & Erbsen 100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a, 18a	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kohlrabigemüse natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 218 kJ, 52 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade  100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
DI 11.08.	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel- Gemüsepüree 	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Reis  100g enthalten: 571 kJ, 136 kcal, ZIA: 16, 11a		Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise 100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce, dazu Vollkornspirelli und Krautsalat natur 100g enthalten: 590 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 20	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -  100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 2
MI 12.08.	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 11a	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Gabelspaghetti, dazu Rahmspinat  100g enthalten: 566 kJ, 135 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17				Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce, dazu Vollkornspirelli und Krautsalat natur 100g enthalten: 590 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 20	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
DO 13.08.	Rinderfrikadelle in feiner Peffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Gurkensalat natur  100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 11, 11a, 20		Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln  100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus  100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	Mettwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut mit weißen Bohnen und Salzkartoffeln  100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Zitronen-Quark -  100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17
FR 14.08.	Putengulasch mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 215 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterquark  100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 11a, 17		Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis 100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 17, 2, 20, 11a	Kaltmenü: Milchreis mit Erdbeersauce  100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 2, 1, 17	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln 100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
SA 15.08.	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen gebunden und Spirelli 100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a	Graupenrisotto mit Graupen und Thymian, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Brokkoli natur  100g enthalten: 210 kJ, 50 kcal, ZIA: 17, 11b	Telefonnummer: 0251 97414-861 Mailadresse: menueservice.muensterland-soest@johanniter.de			Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)  100g enthalten: 493 kJ, 117 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	Dessert: Karamellpudding -  100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
SO 16.08.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 11a	Kartoffelauflauf "Gärtnerin Art" mit Karottenscheiben & Erbsen, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 361 kJ, 86 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	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			Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Curry-Sauce, dazu gelber Reis 100g enthalten: 462 kJ, 110 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Dessert: Milchreis -  100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

 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

MO
17.08.

DI
18.08.

MI
19.08.

DO
20.08.

FR
21.08.

SA
22.08.

SO
23.08.

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>	Kartoffel-Porree-Creme-Suppe mit Sahne, dazu vegetarische Hackbällchen (Soja) <small>100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 4, 16</small>		Schweinemedaillons "Ratsherrn 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 Erbsen gebunden und Spirelli <small>100g enthalten: 490 kJ, 117 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>	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>		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>	
Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen <small>100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 13, 16, 11a</small>	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Krautsalat natur <small>100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 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: 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 Kirschsauce <small>100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 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: 382 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>	Spinat Pasta Spinat-Rahm-Sauce mit Spirelli, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing <small>100g enthalten: 461 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 20, 17</small>		Fruchtiges Kokos-Curry mit Garnelen und gelbem Reis <small>100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 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>	
Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Geflügelbockwurst <small>100g enthalten: 246 kJ, 58 kcal, ZIA: 19, 11b, 3, 5, 2, 10, 7</small>	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti <small>100g enthalten: 410 kJ, 97 kcal, ZIA: 5, 11a</small>	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 <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>	 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: 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=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.