

C&C

MO
21.09.

DI
22.09.

MI
23.09.

DO
24.09.

FR
25.09.

SA
26.09.

SO
27.09.

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
Erseneintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohngengemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Paniertes Putenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Schoko- Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 
100g enthalten: 431 kJ, 103 kcal, ZIA: 5, 2, 17, 19	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 284 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 5, 2, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 430 kJ, 102 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2
Hähnchenkeule auf Djувetschreis	Milchreis mit roter Grütze 	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce, dazu Möhrensalat natur	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Hähnchenbrust in Geflügel-Rahm-Thymiansauce mit Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 
100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 371 kJ, 88 kcal, ZIA: 1, 17, 2	100g enthalten: 452 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 5, 17	100g enthalten: 617 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 267 kJ, 63 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 17, 2
Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 	Nudelauflauf mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Chinakohlsalat 	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm- Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce 	Bockwurst vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarkraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree 
100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 2, 11a	100g enthalten: 326 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 2, 17	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2
Geflügelbolognese mit Makkaroni	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Wirsingeintopf mit Mettwurst 	Hausgemachtes Dessert: Zitronen- Quark mit feiner Vanillenote 
100g enthalten: 443 kJ, 105 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 13, 17, 4	100g enthalten: 981 kJ, 234 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 858 kJ, 205 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a, 16	100g enthalten: 404 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 5	100g enthalten: 494 kJ, 118 kcal, ZIA: 17
Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spätzle 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Kartoffelcremesuppe dazu Kasselerwürfel vom Schwein 	Dessert: Vanillepudding - 
100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 16, 20, 11a, 13	100g enthalten: 383 kJ, 91 kcal, ZIA: 14, 11a, 17, 22, 1, 5	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 694 kJ, 165 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 20, 9, 4, 13, 5	100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 19	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Bockwurst vom Schwein 	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 	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			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Karamellpudding - 
100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 2	100g enthalten: 379 kJ, 90 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17				100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchengeschnetzeltes dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken 				Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	Dessert: Milchreis - 
100g enthalten: 276 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 368 kJ, 87 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  Bio  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  neues Menü

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=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
28.09.

DI
29.09.

MI
30.09.

DO
01.10.

FR
02.10.

SA
03.10.

Tag der
Deutschen
Einheit

SO
04.10.

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
Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis 100g enthalten: 270 kJ, 64 kcal, ZIA: 17, 11a	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) in fruchtiger Currysauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Brokkoli natur  100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 5, 17, 2	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce mit Gabelspaghetti, dazu Mais natur 100g enthalten: 725 kJ, 173 kcal, ZIA: 13, 17, 11a	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree  100g enthalten: 525 kJ, 125 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	Kaltmenü: Milchreis mit Pflaumensauce  100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 258 kJ, 61 kcal, ZIA: 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -  100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Backkäse auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce  100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Karottenscheiben gebunden 100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 11a	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf in geräucherter Mettwurst  100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 5	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 623 kJ, 148 kcal, ZIA: 5, 2, 4, 13, 17, 20, 9, 11a	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Champignons, dazu Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln  100g enthalten: 258 kJ, 61 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Dessert: Grießbrei -  100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 389 kJ, 92 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln  100g enthalten: 318 kJ, 75 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2		Schweinemedallions "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 5, 17, 11a		Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 191 kJ, 45 kcal, ZIA: 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -  100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
Hähnchenbrust auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 296 kJ, 70 kcal, ZIA: 4, 17	Nudelaufauf mit Käse und Blumenkohl, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Chinakohlsalat  100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 191 kJ, 45 kcal, ZIA: 20, 11a	Hausgemachtes Dessert: Vanille-Quark -  100g enthalten: 499 kJ, 119 kcal, ZIA: 17
Nudelaufauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 399 kJ, 95 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	Pasta "Carbonara Art" Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Vollkornspirelli und Gurkensalat natur  100g enthalten: 444 kJ, 106 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 20, 11a				Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten-, Kartoffel- & Kasselwürfeln vom Schwein  100g enthalten: 181 kJ, 43 kcal, ZIA: 3, 5	Dessert: Schokopudding -  100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie 100g enthalten: 226 kJ, 54 kcal, ZIA: 19, 5	Kartoffelaufauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	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			Schweinebraten in Champignon-Speck-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree  100g enthalten: 371 kJ, 88 kcal, ZIA: 5, 17, 11a	Dessert: Vanillepudding -  100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17
Hähnchenbrust natur auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 11a	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse -tomatisiert, dazu Vollkornspirelli  100g enthalten: 439 kJ, 104 kcal, ZIA: 5, 11a				Putengulasch mit Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln 100g enthalten: 213 kJ, 50 kcal, ZIA: 11a	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarkraum mit schwarzem Johannisbeere- Apfelpüree  100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Bio  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  neues Menü

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=Sesamamen; 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.