Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	
MO 04.03.	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L 4761	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● L 4592	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4183	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd D810010
DI 05.03.	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● 4776	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4430	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La 1506 **Bohnensalat** 2,Sd D810013
MI 06.03.	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L 4400	**Klassischer Leberkäse** vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn 4085	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4415	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● L 4628	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● 4581	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4273	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn D810002
DO 07.03.	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4095	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4507	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4585	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4740	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S D810005
FR Weltfrauentag 08.03.	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4158	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 4500	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● 4555	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4219	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	**Apfel-Bananenmus** 3, 1557 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003
SA* 09.03.	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4612	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4425	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4045	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4321	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4542	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4765	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810004
SO* 10.03.	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4432	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4260	**Paniertes Schweinechnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4387	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4127	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810006

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

JOHANNITER

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: **10**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 04.03.								
DI 05.03.								
MI 06.03.								
DO 07.03.								
FR Weltfrauentag 08.03.								
SA* 09.03.								
SO* 10.03.								

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 11

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 11.03.								
DI 12.03.								
MI 13.03.								
DO 14.03.								
FR 15.03.								
SA * 16.03.								
SO * 17.03.								

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Bestellformular bitte abtrennen

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg
oder QR-Code sannen

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €
Mo 11.03.	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn 4088	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417
Di 12.03.	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221
Mi 13.03.	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La 4501	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La 4591	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748
Do 14.03.	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493	**Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn 4108
Fr 15.03.	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, 4785
Sa * 16.03.	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei 4621	**Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269
So * 17.03.	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411

Dessert 0,79 €	
Salat 1,29 €	
Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La	1506
Gurkensalat 3,Sd	D810008
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
Rotkrautsalat 3,Sd	D810012
Rhabarbermus 3,	1553
Feldsalat mit Balsamico-Dressing S	D810000
Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	1507
gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn	D810001
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	1509
Karottensalat 3,Sd	D810009
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La	1503
gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn	D810002
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	1505
Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S	D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	
MO 18.03.	**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4124	**Schwäbisches Linsengericht** mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S ● 4365	**Klassischer Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4790	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4751	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 **Rote Bete Salat** 3,Sd D810010
DI 19.03.	**Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	**Schwäbische Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S ● 4386	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn ● 4767	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● L 4552	**Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4553	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4202	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La 1504 **Weißkrautsalat** 3,Sd D810011
MI 20.03.	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	**Wurstpfanne „Jäger Art"** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4025	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	**Herzhaftes Schweinegulasch** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art"** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 **gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810004
DO 21.03.	**Klopse „Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4079	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4445	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● 4164	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei 4557	**Seelachs in Kräutermarinade** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● 4407	**Apfel-Bananenmus** 3, 1557 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La D810006
FR 22.03.	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	**Panierte Alaska-Seelachshappen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4462	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4082	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4176	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 **Gurkensalat** 3,Sd D810008
SA* 23.03.	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis ● 4792	**Scholle „Finkenwerder Art"** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La ● 4427	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S D810005
SO* 24.03.	**Hähnchen „Cordon bleu"** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● L 4770	**Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein** mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4562	**Sauerbraten vom Rind** in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4227	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● 4210	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **gem. Hanseatensalat mit American-Dressing** Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

JOHANNITER

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 12

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 18.03.								
DI 19.03.								
MI 20.03.								
DO 21.03.								
FR 22.03.								
SA* 23.03.								
SO* 24.03.								

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 13

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 25.03.								
DI 26.03.								
MI 27.03.								
DO 28.03.								
FR* Karfreitag 29.03								
SA* 30.03.								
SO* Ostersonntag 31.03.								

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Bestellformular bitte abtrennen

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg oder QR-Code sannen

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €
Mo 25.03.	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S — 4645	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn — 4419	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S — 4780	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 — 4549	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4097	**Zarte Schweinelendchen in Sauce béarnaise** dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — 4140
Di 26.03.	**Schweinegulasch „Jäger Art"** dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei — 4145	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S — 4745	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S — 4551	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La — 4565	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — 4573	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn — 4211
Mi 27.03.	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La — 4590	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S — 4153	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La — 4074	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La — 4598	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn — 4231	**Ente „asiatische Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb — 4782
Do 28.03.	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn — 4768	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und GrießnockerIn G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4693	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La — 4533	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4576	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4163	**Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Soße** mit Rosenkohl, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S — 4304
Fr* Karfreitag 29.03.	**Panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn — 4472	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S — 4102	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4080	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S — 4683	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S — 4755	**Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La — 4404
Sa* 30.03.	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4053	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S — 4584	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn — 4614	**Feine Gemüsevielfalt** mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S — 4556	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La — 4515	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn — 4203
So* Ostersonntag 31.03.	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S — 4747	**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn — 4217	**Brauhaus-Gulasch vom Schwein** mit Kaisergemüse und Spätzle G,G1,G3,Ei,S,Sn — 4104	**Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse** dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S — 4595	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La — 4434	***Ostermenü*** **Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße** dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La — 4746

Dessert 0,79 €

Apfelmus 3,	1552
Rotkrautsalat 3,Sd	D810012
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	1505
Bohnensalat 2,Sd	D810013
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La	1503
gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn	D810001
Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La	1506
Feldsalat mit Balsamico-Dressing S	D810000
Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	1508
Rote Bete Salat 3,Sd	D810010
Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	1511
Karottensalat 3,Sd	D810009
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
Gurkensalat 3,Sd	D810008

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	
MO* Ostermontag 01.04.	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4474	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4224	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4458	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4099	*****Ostermenü*** Gefüllte Semerrolle vom Schwein in Rosmarinsoße** mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4107	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **Bohnensalat** 2,Sd D810013
DI 02.04.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La ● L 4513	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4578	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La ● 4144	**Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße** dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn ● L 4566	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4744	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4255	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **Weißkrautsalat** 3,Sd D810011
MI 03.04.	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4002	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● L 4574	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4199	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4320	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 **Rotkrautsalat** 3,Sd D810012
DO 04.04.	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● L 4275	**Rostbratwürstchen „Fränkische Art"** vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La 4021	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein** in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4018	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La ● L 4545	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4580	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4784	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 **gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing** S D810005
FR 05.04.	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● L 4023	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S ● 4030	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4599	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S ● 4608	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4159	**Rhabarbermus** 3, 1553 **gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn D810001
SA* 06.04.	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn ● L 4644	**Hähnchenbrust in Rahmsoße** dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4796	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn ● 4138	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflocken-panade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S ● 4593	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4022	**Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4420	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La 1504 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** 2,S D810007
SO* 07.04.	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4151	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	**Nudelpfanne „Asiatische Art"** mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb ● 4514	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● 4570	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn ● 4212	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4308	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** S D810000

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

JOHANNITER

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 14

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO* Ostermontag 01.04.								
DI 02.04.								
MI 03.04.								
DO 04.04.								
FR 05.04.								
SA* 06.04.								
SO* 07.04.								

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 15

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 08.04.								
DI 09.04.								
MI 10.04.								
DO 11.04.								
FR 12.04.								
SA * 13.04.								
SO * 14.04.								

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Bestellformular bitte abtrennen

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch online bestellbar

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg oder QR-Code sannen

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €
Mo 08.04.	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L 4761	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● L 4592	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4183
Di 09.04.	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● 4776	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4430	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120
Mi 10.04.	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L 4400	**Klassischer Leberkäse** vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn 4085	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4415	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● L 4628	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● 4581	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4273
Do 11.04.	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4095	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4507	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4585	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4740
Fr 12.04.	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4158	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 4500	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● 4555	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4219	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494
Sa * 13.04.	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4612	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4425	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4045	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4321	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4542	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4765
So * 14.04.	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4432	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4260	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4387	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4127

Dessert 0,79 €

Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	1508
Rote Bete Salat 3,Sd	D810010
Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La	1506
Bohnensalat 2,Sd	D810013
Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	1507
gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn	D810002
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S	D810005
Apfel-Bananenmus 3,	1557
gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn	D810003
Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	1511
gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La	D810004
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	1509
Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La	D810006

Salat 1,29 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 € / Salat 1,29 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	
MO 15.04.	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● L 4226	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn ● 4088	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4540	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● 4762	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La ● 4417	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La 1506 **Gurkensalat** 3,Sd D810008
DI 16.04.	**Hähnchencurry „Indische Art"** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4347	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ● 4024	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● L 4594	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4221	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 **Rotkrautsalat** 3,Sd D810012
MI 17.04.	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La ● L 4501	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4098	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La ● 4591	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4233	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle" G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4748	**Rhabarbermus** 3, 1553 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** S D810000
DO 18.04.	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4577	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● 4758	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4554	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4493	**Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn ● 4108	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 **gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn D810001
FR 19.04.	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4465	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn ● 4154	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4587	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, ● 4785	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 **Karottensalat** 3,Sd D810009
SA* 20.04.	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei ● L 4621	**Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4433	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4040	**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn ● 4269	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 **gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn D810002
SO* 21.04.	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4189	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● 4263	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S ● 4588	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● 4168	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4411	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** 2,S D810007

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

JOHANNITER

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: **16**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 15.04.								
DI 16.04.								
MI 17.04.								
DO 18.04.								
FR 19.04.								
SA* 20.04.								
SO* 21.04.								

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kalenderwoche: 17

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert / Salat	Kuchen
MO 22.04.								
DI 23.04.								
MI 24.04.								
DO 25.04.								
FR 26.04.								
SA * 27.04.								
SO * 28.04.								

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Bestellformular bitte abtrennen

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch online bestellbar

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg
oder QR-Code sannen

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €
Mo 22.04.	**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4124	**Schwäbisches Linsengericht** mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S ● 4365	**Klassischer Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4790	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4751
Di 23.04.	**Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	**Schwäbische Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S ● 4386	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn ● 4767	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● L 4552	**Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4553	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4202
Mi 24.04.	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	**Wurstpfanne „Jäger Art"** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4025	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	**Herzhaftes Schweinegulasch** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art"** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334
Do 25.04.	**Klopse „Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4079	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4445	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● 4164	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei 4557	**Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La ● 4404
Fr 26.04.	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	**Panierte Alaska-Seelachshappen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4462	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4082	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4176
Sa * 27.04.	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis ● 4792	**Scholle „Finkenwerder Art"** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La ● 4427
So * 28.04.	**Hähnchen „Cordon bleu"** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● L 4770	**Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein** mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4562	**Sauerbraten vom Rind** in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4227	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● 4210

Dessert 0,79 €

Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	1508
Rote Bete Salat 3,Sd	D810010
Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La	1504
Weißkrautsalat 3,Sd	D810011
Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	1511
gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La	D810004
Apfel-Bananenmus 3,	1557
Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La	D810006
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510
Gurkensalat 3,Sd	D810008
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La	1509
gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing S	D810005
Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	1507
gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sb,M,Me,La,Sn	D810003

Salat 1,29 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
= Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de