

# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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



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

## Bestellschein

Kalenderwoche: 2

Dessert 0,69 €  
Salat 0,99 €

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	7,69 €	8,19 €	7,39 €	7,89 €	6,89 €	8,99 €
Mo	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>
11.01.	● 4102	● 4587	● L 4023	● L 4629	● 4762	● L 4416
Di	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
12.01.	● 4533	● 4081	● L 4458	● L 4124	● 4603	● 4203
Mi	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>
13.01.	● 4645	● 4106	● L 4501	● L 4780	● 4212	● 4791
Do	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reissnudeln mit Tomaten-Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>
14.01.	● 4226	● 4612	● 4007	● L 4554	● 4493	● L 4150
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>
15.01.	● 4465	● 4249	● L 4644	● L 4747	● 4525	● L 4411
Sa *	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>
16.01.	● 4734	● 4425	● 4088	● 4564	● 4040	● 4306
So *	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
17.01.	● 4189	● 4749	● 4406	● L 4210	● 4168	● 4318

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
11.01.								
DI								
12.01.								
MI								
13.01.								
DO								
14.01.								
FR								
15.01.								
SA *								
16.01.								
SO *								
17.01.								

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 35g Fett)

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

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

**DIE JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben



Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: **3**

MENÜ	Kalenderwoche: 3						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO 18.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 19.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 20.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 21.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 22.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA * 23.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO * 24.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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-menuservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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

Jetzt auch online bestellbar

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
**Die Johanniter** · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
**Tel.: 0821 19214** Augsburg & Umgebung  
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menuservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menuservice.de/juh-augsburg)  
[menuservice-johanniter@apetito.de](mailto:menuservice-johanniter@apetito.de)

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,69 € Salat 0,99 €
Preis in €	7,69 €	8,19 €	7,39 €	7,89 €	6,89 €	8,99 €	
Mo 18.01.	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1508 Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010
Di 19.01.	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>1,Sb,M,Me,La</small> 1504 Weißkrautsalat <small>3,Sd</small> D810011
Mi 20.01.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Seelachsfilet in Kräuter marinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004
Do 21.01.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3,20,S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small>	Apfel-Himbeermus <small>3,</small> 1558 Rohkostsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006
Fr 22.01.	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 Gurkensalat <small>3,Sd</small> D810008
Sa * 23.01.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1505 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810005
So * 24.01.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> 1509 gem. Hanseatensalat <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 0,60 € 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 1,65 €



Bestellformular bitte abtrennen



# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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



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

## Bestellschein

Kalenderwoche: 4

Dessert 0,69 €  
Salat 0,99 €

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	7,69 €	8,19 €	7,39 €	7,89 €	6,89 €	8,99 €
Mo 25.01.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei ● 4621	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4780	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4190
Di 26.01.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4098	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4745	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseis Sn ● 4138	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4573	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4779
Mi 27.01.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La ● 4501	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4172	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4462	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● 4206	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4782
Do 28.01.	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La ● 4545	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S ● 4365	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● 4434	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4319
Fr 29.01.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4163	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4436
Sa* 30.01.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4768	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4474	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4551	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La ● 4515	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334
So* 31.01.	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4240	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn ● 4221	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4433	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4756	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 25.01.							Apfel-Bananenmus 1557 Rotkrautsalat 3,Sd D810012	
DI 26.01.							Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503 Bohnensalat 2,Sd D810013	
MI 27.01.							Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507 gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001	
DO 28.01.							Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508 Feldsalat S D810000	
FR 29.01.							Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La 1506 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004	
SA* 30.01.							Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511 Karottensalat 3,Sd D810009	
SO* 31.01.							Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 35g Fett)

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

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

**DIE JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben



Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: **5**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 01.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 02.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 03.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 04.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 05.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA * 06.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO * 07.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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

**Jetzt auch online bestellbar**

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

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,69 €
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €	Salat 0,99 €
Mo 01.02.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>5,Sn</sup> ● 4644	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 🌿 4516	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>3,20,G,G1,S,Sn</sup> ● L 4015	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4767	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4199	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● L 4416	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>1,5b,M,Me,La</sup> 1504 Gurkensalat <sup>3,Sd</sup> D810008
Di 02.02.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 🌿 ● 4590	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup> ● 4386	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 🌿 ● L 4583	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> ● 4024	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 🍷 ● 4797	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4255	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1505 Weißkrautsalat <sup>3,Sd</sup> D810011
Mi 03.02.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4474	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 🌿 ● 4558	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4002	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 4798	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍷 ● 4159	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1509 gem. Hanseatsalat <sup>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</sup> D810003
Do 04.02.	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup> 🌿 ● 4548	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> ● 4012	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup> ● 4622	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4120	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4219	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4786	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1503 gem. Pariser Blattsalat <sup>Ei,Sb,M,Me,La</sup> D810005
Fr 05.02.	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍷 ● 4284	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● 4415	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4263	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4191	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 🌿 4502	Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne <sup>G,G1,Ei,Sb,S,Sn</sup> 🌿 ● 4568	Apfelmus <sup>3,</sup> 1552 gem. Fitness-Blattsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810001
Sa * 06.02.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4761	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La</sup> 4021	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 🌿 L 4506	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● L 4645	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4022	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4176	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>2,S</sup> D810007
So * 07.02.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup> ● 4154	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4273	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4458	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <sup>M,Me,La</sup> 🌿 ● 4550	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● 4493	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍷 ● 4308	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1508 Feldsalat <sup>S</sup> D810000

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz 🍷 = mit Alkohol 🌿 = vegetarisch 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](http://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 0,60 € 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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

🍪 = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

🍒 = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €





# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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



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

## Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Dessert 0,69 €  
Salat 0,99 €

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €
Mo 08.02.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4225	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4085	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4561	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4748	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup> ● 4229	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● 4494
Di 09.02.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● 4610	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● 4758	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4211	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 4524	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● 4430	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4127
Mi 10.02.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4297	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4074	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4419	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4400	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüre <sup>Ei,M,Me,La</sup> ☞ ● 4581	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4182
Do 11.02.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ☞ ● 4543	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4039	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> ● L 4621	Herzhafter Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> ● 4018	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> ● 4060	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4779
Fr 12.02.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4158	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ☞ ● 4512	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ ● 4509	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● 4609	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4744	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4418
Sa* 13.02.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	Linse Eintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> ● 4641	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4044	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● L 4429	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ☞ ● 4542	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● L 4740
So* 14.02.	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● 4424	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4260	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4732	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup> ● L 4145	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4231	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4320

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 08.02.								
DI 09.02.								
MI 10.02.								
DO 11.02.								
FR 12.02.								
SA* 13.02.								
SO* 14.02.								

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch 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](http://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 35g Fett)

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

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

**DIE JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben



Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: **7**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 15.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 16.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI Ascher- mittwoch 17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 18.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA * 20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO * 21.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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

**Jetzt auch online bestellbar**

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

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,69 €
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €	Salat 0,99 €
Mo 15.02.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● 4102	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4587	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> ● L 4023	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● L 4629	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● 4762	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● L 4416	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <sup>1,Sb,M,Me,La</sup> 1506 Gurkensalat <sup>3,Sd</sup> D810008
Di 16.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> ● 4533	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4081	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4458	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4124	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4203	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <sup>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510 Rotkrautsalat <sup>3,Sd</sup> D810012
Mi Ascher- mittwoch 17.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● 4645	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4106	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup> ● L 4501	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4780	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> ● 4212	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> ● 4791	Rhabarber-Himbeermus <sup>3</sup> 1555 Feldsalat <sup>S</sup> D810000
Do 18.02.	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● 4226	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● 4612	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4007	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● 4493	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● L 4150	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1505 gem. Fitness-Blattsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810001
Fr 19.02.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● 4465	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup> ● 4249	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> ● L 4644	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4747	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4525	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● L 4411	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1509 Karottensalat <sup>3,Sd</sup> D810009
Sa * 20.02.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4734	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● 4425	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup> ● 4088	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> ● 4564	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4040	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,S</sup> ● 4306	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1503 gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810002
So * 21.02.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4189	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup> ● 4749	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> ● 4406	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● L 4210	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● 4168	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4318	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>2,S</sup> D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 0,60 € 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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €



Bestellformular bitte abtrennen



# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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



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

## Bestellschein

Kalenderwoche: 8

Dessert 0,69 €  
Salat 0,99 €

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €
Mo	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
22.02.	4571	4693	4164	4347	4082	4751
Di	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
23.02.	4167	4522	4614	4445	4553	4202
Mi	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi
24.02.	4061	4148	4767	4628	4146	4407
Do	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
25.02.	4079	4003	4001	4139	4626	4770
Fr	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
26.02.	4622	4429	4513	4472	4790	4176
Sa *	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
27.02.	4419	4584	4570	4590	4792	4183
So *	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn
28.02.	4400	4117	4013	4275	4227	4494

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
22.02.								
DI								
23.02.								
MI								
24.02.								
DO								
25.02.								
FR								
26.02.								
SA *								
27.02.								
SO *								
28.02.								

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 35g Fett)

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

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

**DIE JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben



Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: **9**

MENÜ	Kalenderwoche: 9						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO 01.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 02.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 03.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 04.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 05.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA * 06.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO * 07.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

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

**Jetzt auch online bestellbar**

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

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,69 €
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €	Salat 0,99 €
Mo 01.03.	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> ● 4621	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> ● 4131	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4780	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● L 4533	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4190	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557
Di 02.03.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4098	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4745	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● L 4524	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> ● 4138	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4573	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● L 4779	Rotkrautsalat <small>3,Sd</small> D810012
Mi 03.03.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> ● 4501	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4172	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4192	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,F1,M,Me,La,Sn</small> ● L 4462	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● 4206	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> 1503
Do 04.03.	Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● 4545	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small> ● 4365	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> ● L 4565	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4053	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F1,M,Me,La</small> ● 4434	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 4319	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1507
Fr 05.03.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> ● 4406	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> ● 4549	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4080	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4732	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4163	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4436	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small> 1508
Sa * 06.03.	Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4768	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4474	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4551	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 4515	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4334	Feldsalat <small>S</small> D810000
So * 07.03.	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4240	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small> ● 4221	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● L 4433	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4153	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4756	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● 4182	gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch 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](http://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 0,60 € 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 1,65 €



Bestellformular bitte abtrennen