

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!



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **50**

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 13.12.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} ● 4644	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4516	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn} ● L 4015	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} ● 4767	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} ● 4199	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● L 4416	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
DI 14.12.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4590	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,G1,Ei,S} ● 4386	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4583	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} ● 4024	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4797	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpferspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4255	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
MI 15.12.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4474	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4558	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4002	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 4798	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpferspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4159	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003
DO 16.12.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4554	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} ● 4012	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} ● 4622	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} ● 4138	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4219	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4786	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005
FR 17.12.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} ● 4023	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4415	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} ● L 4263	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpferspätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} ● 4154	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4502	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb,S,Sn} ● 4568	Apfelmus ³ 1552 gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
SA 18.12.	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4768	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La} ● 4021	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La} ● L 4506	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S ● L 4645	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4022	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4176	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S} D810007
SO 4. Advent 19.12.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4191	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4273	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4458	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} ● 4548	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ● 4493	***Weihnachts-Menü*** Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ● 4276	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508 Feldsalat ^S D810000

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 13.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 14.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 15.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 16.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 17.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA 18.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO 4. Advent 19.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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:
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 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 51

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 scannen



MENÜ	Kalenderwoche: 51						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO 20.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 21.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 22.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 23.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR Heiligabend 24.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 1. Weihnachtstag 25.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 2. Weihnachtstag 26.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 20.12.	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4424	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4085	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Ei</small> ● L 4621	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● L 4524	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> ● 4581	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4320	Milchcreme mit Waldbeeren auf Keksrümeln <small>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1511 Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010
Di 21.12.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● 4610	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● 4512	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● 4044	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> ● L 4429	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small> ● 4229	Filettöpfchen (Schweinemedailion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4127	Rhabarbermus <small>3,</small> 1553 Bohnensalat <small>2,Sd</small> D810013
Mi 22.12.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4297	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● 4074	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> ● 4509	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● 4609	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> ● 4430	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4182	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002
Do 23.12.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● 4543	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> ● 4641	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4561	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> ● 4018	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● 4542	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4418	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,Gl,G3,M,Me,La</small> 1509 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810005
Fr Heiligabend 24.12.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● 4158	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● 4758	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4419	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● L 4210	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● 4762	***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> ● L + 2,20 € 4314	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 Gurkensalat <small>3,Sd</small> D810008
Sa* 1. Weihnachtstag 25.12.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4225	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4260	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4732	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● L 4400	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</small> ● 4212	***Weihnachts-Menü*** Zarte Schweinefilets in cremiger Camembertsoße dazu Pariser Karotten mit Rosenkohl und Kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● L 4109	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,Gl,M,Me,La</small> 1507 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004
So* 2. Weihnachtstag 26.12.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 4780	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4039	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei</small> ● L 4145	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● 4231	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● L + 2,70 € 4349	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1,G,Gl,M,Me,La</small> 1505 Rohkostsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006

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 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,Gl,Ei,M,Me,La
- = Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
- = Kirschkuchen 10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,65 €

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

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.

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



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **52**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,69 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	7,99 €	8,49 €	7,59 €	7,99 €	7,09 €	9,29 €	Salat 0,99 €
MO 27.12.	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln ● 4139	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4587	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} ● 4088	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} ● 4622	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4744	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● L 4416	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ^{1,5b,M,Me,La} 1506 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
DI 28.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} ● 4533	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4081	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} ● L 4644	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4167	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4525	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4203	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 Rote Betesalat 1536
MI 29.12.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● 4645	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4106	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} ● L 4501	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} ● 4060	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ ● 4791	Rhabarber-Himbeermus ³ 1555 Feldsalat ⁵ D810000
DO 30.12.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4734	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● 4612	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} ● L 4023	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln ^{M,Me,La} ● 4550	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} ● L 4150	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
FR Silvester 31.12.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ● 4465	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei} ● 4249	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 4007	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4747	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ● 4493	***Silvester-Menü*** Vegetarische Kohlrrolade mit einer Apfel-Maronen-Füllung in dunkler Soße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinakenstampf ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4596	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
SA Neujahr 01.01.	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● 4226	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ● 4425	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4458	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4748	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● 4168	***Neujahr-Menü*** Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ● 4276	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
SO 02.01.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4189	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} ● 4749	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} ● 4406	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb} ● 4564	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4040	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4318	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 Rotkrautsalat ^{3,Sd} D810012

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 27.12.	<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 28.12.	<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 29.12.	<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 30.12.	<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 Silvester 31.12.	<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 Neujahr 01.01.	<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 02.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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:
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 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 1

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 scannen

MENÜ	Kalenderwoche: 1						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO 03.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 04.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 05.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO* Hi. drei Könige 06.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 07.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 08.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 09.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €
Preis in €	8,29 €	8,89 €	7,89 €	8,39 €	7,39 €	9,59 €	Salat 1,29 €
Mo 03.01.	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} 4594	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} 4164	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4347	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4082	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
Di 04.01.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4124	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4522	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} 4445	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 ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Möhrensalat ^{3,2,10} 1537
Mi 05.01.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4061	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4148	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} 4767	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ^{3,20,M,Me,La,S} 4628	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4146	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 4407	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,Sb,M,Me,La} 1511 gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004
Do* Hi. drei Könige 06.01.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4079	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4003	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} 4001	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} 4102	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} 4626	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La} 4770	Apfel-Himbeermus ³ 1558 Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006
Fr 07.01.	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4629	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4429	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4513	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4472	Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4790	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005
Sa* 08.01.	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4792	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4183	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
So* 09.01.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn} 4400	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	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4240	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4227	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} 4494	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003

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

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 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 1,79 €

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!



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **2**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	8,29 €	8,89 €	7,89 €	8,39 €	7,39 €	9,59 €	Salat 1,29 €
MO 10.01.	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 Gemüseeinlage, 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	Apfel-Bananenmus 3, 1557 Rotkrautsalat 3,Sd D810012
DI 11.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4053	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	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße 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	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503 Bohnsalat 2,Sd D810013
MI 12.01.	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	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	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 1507 gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001	
DO 13.01.	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	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4098	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 Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4319	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508 Feldsalat S D810000
FR 14.01.	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4462	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	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La 1506 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004
SA 15.01.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● 4761	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	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511 Karottensalat 3,Sd D810009
SO 16.01.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● 4275	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 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	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 10.01.	<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 11.01.	<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 12.01.	<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 13.01.	<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 14.01.	<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 15.01.	<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 16.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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:
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 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: **3**

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 scannen



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 17.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 18.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 19.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 20.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 21.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 22.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 23.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €
Preis in €	8,29 €	8,89 €	7,89 €	8,39 €	7,39 €	9,59 €	Salat 1,29 €
Mo 17.01.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{5,Sn} ● 4644	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ✎ 4516	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,G1,S,Sn} ● L 4015	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} ● 4767	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} ● 4199	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● L 4416	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,Sb,M,Me,La} 1504 Gurkensalat ^{3,Sd} D810008
Di 18.01.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} ✎ ● 4590	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze ^{20,G,G1,Ei,S} ● 4386	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ✎ ● L 4583	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} ● 4024	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S} ☒ ● 4797	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4255	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011
Mi 19.01.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4474	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ✎ ● 4558	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4002	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 4798	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☒ ● 4159	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1509 gem. Hanseatsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003
Do 20.01.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ✎ ● 4554	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} ● 4012	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S} ● 4622	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} ● 4138	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4219	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4786	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005
Fr 21.01.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} ● 4023	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ● 4415	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} ● L 4263	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} ● 4154	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ✎ 4502	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G,G1,Ei,Sb,S,Sn} ✎ ● 4568	Apfelmus ^{3,} 1552 gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
Sa* 22.01.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● 4768	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La} 4021	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La} ✎ L 4506	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S ● L 4645	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4022	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4176	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,S} D810007
So* 23.01.	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4191	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 4273	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4458	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} ✎ ● 4548	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ● 4493	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☒ ● 4308	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{1,G,G1,M,Me,La} 1508 Feldsalat ^S D810000

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

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 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 1,79 €

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!



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **4**

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €
Preis in €	8,29 €	8,89 €	7,89 €	8,39 €	7,39 €	9,59 €	Salat 1,29 €
MO 24.01.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4225	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn ● 4085	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S ☞ ● 4561	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4748	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511 Rote Bete Salat 3,Sd D810010
DI 25.01.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4610	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● 4758	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4430	Filettöpfchen (Schweinemedaille) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ☞ ● 4127	Rhabarbermus 3, 1553 Bohnensalat 2,Sd D810013
MI 26.01.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4297	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4074	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L 4400	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● 4581	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002
DO 27.01.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ☞ ● 4543	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4039	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei ● L 4621	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4018	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4779	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La 1509 gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005
FR 28.01.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4158	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La ● 4512	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 ● 4509	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S ● 4609	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4744	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4418	Apfel-Bananenmus 3, 1557 gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003
SA 29.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4780	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4044	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4542	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4740	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004
SO 30.01.	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4424	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4260	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● L 4145	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4231	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ☞ ● 4320	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La 1505 Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 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"/>
DI 25.01.	<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 26.01.	<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 27.01.	<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 28.01.	<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 29.01.	<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 30.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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:
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 0,60 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 5

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 scannen

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 31.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 01.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 02.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 03.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 04.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 05.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 06.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €
Preis in €	8,29 €	8,89 €	7,89 €	8,39 €	7,39 €	9,59 €	Salat 1,29 €
Mo 31.01.	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln ● 4139	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4587	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● L 4023	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S ● 4622	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● 4762	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4416	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,5b,M,Me,La 1506 Gurkensalat 3,Sd D810008
Di 01.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● 4533	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4081	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4458	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S ● 4167	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,5b,M,Me,La,Sd 1510 Rotkrautsalat 3,Sd D810012
Mi 02.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 5 ● 4645	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4106	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La ● L 4501	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn ● 4212	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln 20, ● 4791	Rhabarber-Himbeermus 3, 1555 Feldsalat 5 D810000
Do 03.02.	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● 4226	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4612	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La ● 4007	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La ● 4550	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4493	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4150	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La 1505 gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001
Fr 04.02.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4465	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei ● 4249	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 5,Sn ● L 4644	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La ● 4525	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4411	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,G3,M,Me,La 1509 Karottensalat 3,Sd D810009
Sa* 05.02.	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rübengemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4734	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4425	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn ● 4088	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne G,G1,Ei,Sb ● 4564	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4040	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,S ● 4306	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002
So* 06.02.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4189	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● 4749	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● L 4210	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● 4168	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4318	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,5 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 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 1,79 €

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

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