

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte oder vegetarische Menüs für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 11.12. bis 17.12.23

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V. Regionalverband Berlin Berner Str. 2-3 12205 Berlin

menueservice.berlin@johanniter.de Fax: 030 816901-705 www.johanniter.de/berlin 030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	8,86 €* ¹	9,30 €* ²	9,22 €* ³	9,53 €* ⁴	8,25 €* ⁵	9,65 €* ⁶	12,93 €* ⁷
MONTAG 11.12.	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{20,G,G1,Ei} 4546	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4571	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4612	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4347	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La} 4206	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4758	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320
DIENSTAG 12.12.	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4025	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} 4524	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S} 4164	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree ^{Ei,M,Me,La} 4581	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4426	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn} 4108
MITTWOCH 13.12.	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 4138	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 4512	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4040	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 4314
DONNERS-TAG 14.12.	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S 4588	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4378	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4433	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4095	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La} 4542	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4158	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308
FREITAG 15.12.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4551	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4415	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4543	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4610	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} 4762	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	***Weihnachtsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4178
SAMSTAG 16.12.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 4761	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4554	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespatzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4221
SONNTAG 3. Advent 17.12.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} 4069	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} 4740	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4797	***Weihnachtsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4213	Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4318

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2= konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = enthält Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Enthaltene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi= Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite 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 0,50€ pro Menü. Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen! Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,35 € bestellen. Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd}
- Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sd}



Dessert- und Salatangebot Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen. Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,00 € Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,59 €



JOHANNITER

Bestellschein KW 50

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 11.12. bis 17.12.23

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 04.12.23

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
MO 11.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 12.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI 13.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 14.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 15.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 16.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SO 3. Advent 17.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER

Bestellschein

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13 .00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. · Regionalverband Berlin
menueservice.berlin@johanniter.de · www.johanniter.de/berlin

☎ 030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen
MO 18.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
DI 19.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
MI 20.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
DO 21.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
FR 22.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
SA 23.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀
SO 4. Advent / Heiligabend 24.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte oder vegetarische Menüs für Sie zur Verfügung.

Wir wünschen guten Appetit!

- Keine Vertragsbindung
- Lieferung ab 1 Portion an 365 Tagen im Jahr inkl. Sonn- und Feiertagen
- Bequeme Bezahlung mit Rechnung per Überweisung oder per Lastschrift
- Einfach anrufen und bestellen (auch tageweise)



MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	8,86 €* 🌿 ● 4683	9,30 €* 🌿 ● 4419	9,22 €* 🌿 ● 4500	9,53 €* 🌿 ● 4079	8,25 €* 🌿 ● 4553	9,65 €* 🌿 ● 4386	12,93 €* 🌿 ● 4400
MONTAG 18.12.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20,G,G1,Ei,S}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}
DIENSTAG 19.12.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}
MITTWOCH 20.12.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
DONNERS-TAG 21.12.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Vegetarischer Möhreineintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}
FREITAG 22.12.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}
SAMSTAG 23.12.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
SONNTAG 4. Advent / Heiligabend 24.12.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	***Weihnachtsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natrippökelsalz **Σ** = enthält Alkohol **🌿** = vegetarisch **🍌** = ohne Gluten (lt. Rezeptur) **🍌** = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **🍌** = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Enthaltene Allergene:** G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere E = Eier Ei = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite 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.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,35 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}



Dessert- und Salatangebot
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.
Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,La,Sb,Sd 1,00 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,La,Sb,S,Sn,Sd 1,59 €

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.

