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 25.12. bis 31.12.23

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 €*	9,30 €*	9,22 €*	9,53 €*	8,25 €*	9,65 €*	12,93 €*
MONTAG 1. Weihnachtstag **25.12.**	**Spaghetti „Napoli"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4321	**Schwäbisches Linsengericht** mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S ● 4365	**Panierter Alaska-Seelachs** in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4472	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4744	***Weihnachtsmenü*** **Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße** dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn ● 4566	***Weihnachtsmenü*** **Schweinebraten mit Edelpilzfüllung** in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4178
DIENSTAG 2. Weihnachtstag **26.12.**	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4780	**Klassischer Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	**Gemüseeintopf „Gärtnerin Art"** mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4612	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S ● 4030	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● 4434	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4189	***Weihnachtsmenü***, **Geschnittene Gänse-brust** in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4349
MITTWOCH **27.12.**	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei ● 4621	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4540	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● 4533	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4765	**Hausgemachte Rinderfrikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4002	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in **Senf-Honig-Soße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494
DONNERS-TAG **28.12.**	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4053	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4458	**Herzhaftes Rindersaftgulasch** mit Spätzle G,G1,Ei ● 4249	**Hühnerfrikassee mit feinem Spargel** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art" G,G1,M,Me,La ● 4591	**Schweineschnitzel „Cordon bleu"** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182
FREITAG **29.12.**	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● 4555	**Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse** dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4061	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4610	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4040	**Scholle „Finkenwerder Art"** garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La ● 4427	**Ente „asiatisch"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● 4782
SAMSTAG **30.12.**	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4551	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La ● 4144	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● 4543	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4202	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4402
SONNTAG Silvester **31.12.**	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4693	**„Sonntagsbraten" vom Schwein** mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	**Kleine Gemüseösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229	**Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	**Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße** dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn ● 4217

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) 🚶 = Menüs 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.

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

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

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 52

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 25.12. bis 31.12.23

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **18.12.23**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Dessert*	Salat*	Kuchen
MO 1. Weihnachtstag 25.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
DI 2. Weihnachtstag 26.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
MI 27.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
DO 28.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
FR 29.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
SA 30.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	
SO Silvester 31.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	

Änderungen vorbehalten

JOHANNITER

Bestellung vom 01.01. bis 07.01.24 **KW 1**

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	Dessert*	Salat*	Kuchen
MO Neujahr 01.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 02.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI 03.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 04.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 05.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA Hl. drei Könige 06.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SO 07.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

JOHANNITER

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 €*	9,30 €*	9,22 €*	9,53 €*	8,25 €*	9,65 €*	12,93 €*
MONTAG Neujahr 01.01.	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn 4644	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	**Schwäbische Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S 4386	**Rinderleber „Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282
DIENSTAG 02.01.	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La 4045	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art"** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334
MITTWOCH 03.01.	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Grünkohl** mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße** mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417
DONNERS-TAG 04.01.	**Spätzlepfanne** mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	**Zwei Pfannkuchen** gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4525	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221
FREITAG 05.01.	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La 4776	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	**Klopse „Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	**Herzhaftes Schweinegulasch** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	**Zwei Kohlrouladen** vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	**Gedünstetes Lachsfilet** in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411
SAMSTAG Hl. drei Könige 06.01.	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	**Panierte Hähnchen-Happen** (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4183	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4273
SONNTAG 07.01.	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 4060	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	**Filettöpfchen** (Schweine-medaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4127

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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) = Menüs 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.**

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,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,Sb,Sd	1,00 €
Salat	*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd	1,59 €

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