

Heiß geliebt!

Der Johanniter-Menüservice

Für unsere leckeren Gerichte 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 Gerichte für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 22.03. bis 28.03.21

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

Bestellschein KW 12

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 22.03. bis 28.03.21

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **15.03.21**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Angepasste Vollkost Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	7,20 €* L 4587	7,55 €* L 4001	7,50 €* L 4644	7,75 €* L 4513	6,80 €* L 4199	7,85 €* L 4386	10,50 €* L 4282
MONTAG 22.03.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
DIENSTAG 23.03.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
MITTWOCH 24.03.	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
DONNERS-TAG 25.03.	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn
FREITAG 26.03.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn
SAMSTAG 27.03.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn
SONNTAG 28.03.	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Filettöpfchen (Schweine-medallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = enthält Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten ☞ = ohne Laktose 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 2,00€ bestellen.
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,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 0,85 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,35 €



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER



Bestellschein

Bestellung vom 29.03. bis 04.04.21 KW 13

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*	Ku- chen
MO 29.03.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
DI 30.03.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
MI 31.03.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
DO 01.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
FR Kar- freitag 02.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
SA 03.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
SO Oster- sonntag 04.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>

Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice

Für unsere leckeren Gerichte 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 Gerichte für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 29.03. bis 04.04.21

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)	Angepasste Vollkost Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	7,20 €* ●	7,55 €* ●	7,50 €* ● L	7,75 €* ●	6,80 €* ● L	7,85 €* ●	10,50 €* ●
MONTAG 29.03.	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4570	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} ● 4088	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4745	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4013	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4573	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S} ● 4016	***Oster-Menü*** Boeuf Bourguignon saftiges Rindfleisch in Burgundersoße mit Petersilienkartoffeln ^{20,5} ● 4208
DIENSTAG 30.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9,G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4590	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} ● L 4626	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4191	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4387	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● L 4430	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} ● 4614	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4786
MITTWOCH 31.03.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei} ● L 4621	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4225	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S ● L 4645	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● L 4079	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S} ● L 4146	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4583	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen ^{20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4148
DONNERS- TAG 01.04.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} ● 4641	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei} ● 4024	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4076	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4779	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● L 4608	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4599	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,Gl,F,M,Me,La,S} ● 4455
FREITAG Karfreitag 02.04.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La} ● 4021	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4522	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● L 4574	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} ● 4606	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl} ● L 4229	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,Gl,K,F,M,Me,La,Sd} ● 4427	***Oster-Menü*** Filetstücke vom Buntbarsch in Gurken-Dillsoße mit Weißwein, dazu Möhren, Staudensellerie, Kohlrabi und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S} ● 4464
SAMSTAG 03.04.	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,Gl,Ei,Sb} ● 4564	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4524	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} ● L 4462	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S} ● 4120	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4099	***Oster-Menü*** Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Gartengemüse und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4741	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,Gl,M,Me,La} ● L 4770
SONNTAG Ostersonntag 04.04.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4780	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,F,M,Me,La,S} ● L 4425	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4124	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl} ● 4549	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,Gl,Sn} ● 4131	***Oster-Menü*** Boeuf Bourguignon saftiges Rindfleisch in Burgundersoße mit Petersilienkartoffeln ^{20,5} ● 4208

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = enthält Alkohol ☒ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten ☜ = ohne Laktose 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 2,00 € bestellen.

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

Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,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,Gl,G3,M,Me,La,Sd,Sd 0,85 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,35 €

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



JOHANNITER