

# 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 05.04. bis 11.04.21

### 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 14

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bestellung vom 05.04. bis 11.04.21

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **29.03.21**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
<b>Kostform</b>	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Angepasste Vollkost Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
<b>Preis in €</b>	7,20 €* ●	7,55 €* ● L	7,50 €* ● L	7,75 €* ●	6,80 €* ● L	7,85 €* ● L	10,50 €* ●
<b>MONTAG</b> Ostermontag 05.04.	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <sup>20,G,1,E</sup> ● 4546	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● 4571	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <sup>G,1,E,I,S</sup> ● L 4612	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4347	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La</sup> ● L 4206	***Oster-Menü*** Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Gartengemüse und Kräuterspätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4741	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● 4320
<b>DIENSTAG</b> 06.04.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4767	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4524	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,1,M,Me,La,S</sup> ● 4164	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>E,I,M,Me,La</sup> ● L 4581	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <sup>20,G,1,G,3,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4172	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4106
<b>MITTWOCH</b> 07.04.	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup> ● 4138	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4590	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,1,M,Me,La,Sn</sup> ● 4548	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4040	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>20,G,1,E,I,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4203	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4273
<b>DONNERS-TAG</b> 08.04.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● L 4683	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● L 4378	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,1,F,I,M,Me,La,Sn</sup> ● L 4433	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● 4007	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4542	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4158	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4308
<b>FREITAG</b> 09.04.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● L 4587	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,1,F,I,M,Me,La,S</sup> ● L 4424	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4543	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,1,E,I,S</sup> ● L 4610	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,1,M,Me,La</sup> ● L 4762	***Oster-Menü*** Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Gartengemüse und Kräuterspätzle <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● L 4741	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● 4190
<b>SAMSTAG</b> 10.04.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> ● L 4539	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La</sup> ● 4074	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● L 4761	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,1,E,I,M,Me,La,S</sup> ● L 4554	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● L 4603	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln ● L 4139	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>20,G,1,S,Sn</sup> ● L 4221
<b>SONNTAG</b> 11.04.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>E,I,M,Me,La,S</sup> ● 4069	Zarter Putenbraten in Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,1,E,I,S</sup> ● L 4740	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● L 4574	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>E,I,M,Me,La,S</sup> ● L 4263	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu buntem Gemüsereis <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● 4797	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup> ● 4153	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <sup>20,G,1,E,I,S</sup> ● 4306

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € 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,G,1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 0,85 €  
Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,E,I,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,35 €



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



**JOHANNITER**

# Bestellschein

Bestellung vom 12.04. bis 18.04.21 KW 15  
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
<b>MO</b> 12.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 13.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 14.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 15.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 16.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 17.04.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 18.04.	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 12.04. bis 18.04.21

## 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
<b>Kostform</b>	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Angepasste Vollkost Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
<b>Preis in €</b>	7,20 €* ● L 4683	7,55 €* ● L 4419	7,50 €* L 4506	7,75 €* ● L 4079	6,80 €* ● L 4553	7,85 €* ● 4386	10,50 €* ● L 4400
<b>MONTAG</b> 12.04.	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln</b> dazu Joghurt-Soße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüse <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>DIENSTAG</b> 13.04.	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße</b> dazu Schmor Kohl und deftige Speckklöße <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>MITTWOCH</b> 14.04.	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>3,20,G,G1,S,Sn</sup>	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup>	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup>	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
<b>DONNERSTAG</b> 15.04.	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	<b>Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße</b> dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>M,Me,La,Sn</sup>
<b>FREITAG</b> 16.04.	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	<b>Kasselerbraten in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>
<b>SAMSTAG</b> 17.04.	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüse mix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Erbsensuppe</b> mit deftiger Bauernwurst <sup>3,20,S,Sn</sup>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Frikadelle „Gutsherren Art“</b> vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
<b>SONNTAG</b> 18.04.	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Broccoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,S,Sn</sup>

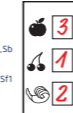
Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

**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 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

**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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



### 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 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**