

# 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 29.04. bis 05.05.24

## 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 18

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

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

Bestellung vom 29.04. bis 05.05.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **22.04.24**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,00 € Salat 1,59 €
<b>MONTAG</b> 29.04.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 10,19 € 4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,48 € 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● L 10,37 € 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl</sup> ● L 10,50 € 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 9,65 € 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 15,56 € 4190	Apfelmus <sup>3,</sup> 1552 Rotkrautsalat D810012
<b>DIENSTAG</b> 30.04.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 10,19 € 4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 11,10 € 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei</sup> ● L 11,87 € 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> ● L 10,09 € 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 9,52 € 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 12,33 € 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1505 Bohnensalat D810013
<b>MITTWOCH</b> Tag der Arbeit 01.05.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● L 10,18 € 4074	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 11,85 € 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 10,09 € 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● L 11,62 € 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 10,67 € 4231	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 13,32 € 4188	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,Gl,G3,M,Me,La</sup> 1503 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>Ei,Sn</sup> D810001
<b>DONNERSTAG</b> 02.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup> ● L 9,87 € 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 11,32 € 4693	Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,12 € 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 11,08 € 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> ● L 10,66 € 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 12,76 € 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>1,Sb,M,Me,La</sup> 1506 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>S</sup> D810000
<b>FREITAG</b> 03.05.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 10,16 € 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup> ● L 10,57 € 4584	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● L 10,59 € 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 9,64 € 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 10,73 € 4163	***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersauce, dazu Petersilien-Reis <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> ● L 12,25 € 4401	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1508 Gurkensalat <sup>3,</sup> D810008
<b>SAMSTAG</b> 04.05.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> ● L 11,22 € 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● L 11,90 € 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 10,48 € 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 11,17 € 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> L 10,73 € 4515	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● L 12,15 € 4746	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1511 Karottensalat <sup>3,</sup> D810009
<b>SONNTAG</b> 05.05.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,48 € 4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● L 12,74 € 4217	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,64 € 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 11,71 € 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 11,32 € 4755	***Aktionsmenü*** Gefüllte Semmerolle vom Schwein in Rosmarinsoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 13,13 € 4107	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510 gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810002

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 ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein  
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 = Mischeiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid  
Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetit.de/artikelinfo](http://www.apetit.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 <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sd</sup>
- Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sd</sup>



**JOHANNITER**



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 29.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 30.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> Tag der Arbeit 01.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 02.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 03.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 04.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 05.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bestellung vom 06.05. bis 12.05.24 KW 19

# 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	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 06.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 07.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 08.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> Christi Himmelfahrt 09.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 10.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 11.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 12.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

# 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.

- 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)

## Wir wünschen guten Appetit!



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
<b>Kostform</b>	<b>Tagesgericht</b>	<b>Leichtes Vollkostmenü</b>	<b>Vollkostmenü</b>	<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Mini Menü</b>	<b>Schlemmer Menü</b>	<b>Dessert</b> 1,00 €	<b>Kuchen</b>
							<b>Salat</b> 1,59 €	
<b>MONTAG</b> 06.05.	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup>	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>	<b>Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1507	<input type="checkbox"/>
	10,71 € 4030	12,53 € 4282	11,84 € 4275	10,73 € 4575	9,06 € 4608	12,04 € 4426	<b>Bohnsalat</b> D810013	<input type="checkbox"/>
<b>DIENSTAG</b> 07.05.	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <sup>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1509	<input type="checkbox"/>
	12,10 € 4144	11,47 € 4578	9,87 € 4513	10,75 € 4544	10,29 € 4744	12,55 € 4255	<b>Weißkrautsalat</b> D810011	<input type="checkbox"/>
<b>MITTWOCH</b> 08.05.	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Medallions vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1505	<input type="checkbox"/>
	10,69 € 4002	10,69 € 4509	11,70 € 4778	10,17 € 4574	10,07 € 4099	14,96 € 4159	<b>gem. Hanseatsalat mit American-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003	<input type="checkbox"/>
<b>DONNERS-TAG</b> Christi Himmelfahrt 09.05.	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Quark-Creme mit Maracuja-Soße</b> auf Keks <sup>1,G,Gl,G3,M,Me,La</sup> 1503	<input type="checkbox"/>
	11,73 € 4018	12,39 € 4224	12,34 € 4474	13,00 € 4503	11,01 € 4580	12,25 € 4784	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing<sup>S</sup></b> D810005	<input type="checkbox"/>
<b>FREITAG</b> 10.05.	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup>	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	<input type="checkbox"/>
	11,12 € 4458	12,17 € 4406	10,75 € 4023	10,47 € 4599	10,44 € 4199	14,11 € 4320	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing<sup>Ei,Sn</sup></b> D810001	<input type="checkbox"/>
<b>SAMSTAG</b> 11.05.	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhrengemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,Gl,G4,M,Me,La,S</sup>	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	<b>***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargel-gemüse-Ragout</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> 1,5b,M,Me,La 1504	<input type="checkbox"/>
	11,32 € 4138	11,90 € 4796	10,33 € 4644	11,42 € 4593	9,64 € 4022	12,25 € 4401	<b>Rote Bete Salat</b> D810010	<input type="checkbox"/>
<b>SONNTAG</b> 12.05.	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,Gl,Ei,Sb</sup>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</sup>	<b>***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße</b> dazu Romanesco-Möhrengemüse und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1511	<input type="checkbox"/>
	11,32 € 4514	12,39 € 4162	12,30 € 4151	10,82 € 4570	11,09 € 4212	12,15 € 4746	<b>Gurkensalat</b> 3, D810008	<input type="checkbox"/>

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) ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein **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.apetitofe.de/artikelinfo](http://www.apetitofe.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<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen<sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- Butterkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



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

