

# 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 13.05. bis 19.05.24

**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 20

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

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

Bestellung vom 13.05. bis 19.05.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **06.05.24**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 13.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 14.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 15.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 16.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 17.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 18.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> Pfingstsonntag 19.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat
<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 1,00 € Salat 1,59 €</b>
<b>MONTAG</b> 13.05.	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L <b>9,87 €</b> 4533	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S <b>10,99 €</b> 4069	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L <b>11,64 €</b> 4761	<b>Erbstaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● L <b>11,15 €</b> 4592	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● L <b>9,94 €</b> 4229	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● <b>12,32 €</b> 4183	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La <b>1508</b> <b>Weißkrautsalat</b> <b>D810011</b>
<b>DIENSTAG</b> 14.05.	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,5 ● <b>10,48 €</b> 4641	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● <b>11,87 €</b> 4776	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L <b>11,61 €</b> 4297	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsauce G,G1,Ei,M,Me,La ● <b>10,69 €</b> 4571	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,F,I,M,Me,La ● L <b>10,38 €</b> 4430	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● <b>12,54 €</b> 4120	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße 1,Sb,M,Me,La <b>1506</b> <b>Karotten-Mandarinen-Salat</b> 2, <b>1541</b>
<b>MITTWOCH</b> 15.05.	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,F,I,M,Me,La ● L <b>10,37 €</b> 4415	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, <b>12,06 €</b> 4197	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L <b>11,78 €</b> 4400	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe ● L <b>9,87 €</b> 4628	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● L <b>9,65 €</b> 4581	<b>***Aktionsmenü***</b> <b>Gefüllte Semmerolle vom Schwein</b> in Rosmarinsoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L <b>13,13 €</b> 4107	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La <b>1507</b> <b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn <b>D810002</b>
<b>DONNERSTAG</b> 16.05.	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● <b>10,75 €</b> 4507	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S <b>10,66 €</b> 4609	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L <b>11,08 €</b> 4095	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● <b>11,17 €</b> 4585	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● <b>10,69 €</b> 4060	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● L <b>12,30 €</b> 4740	<b>Panna cotta mit Himbeer-soße</b> auf Keks 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd <b>1510</b> <b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> 5 <b>D810005</b>
<b>FREITAG</b> 17.05.	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● <b>11,29 €</b> 4732	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L <b>10,75 €</b> 4500	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L <b>11,87 €</b> 4158	<b>Linserbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● <b>11,55 €</b> 4555	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L <b>10,75 €</b> 4219	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,I,M,Me,La,Sn ● <b>12,84 €</b> 4494	<b>Apfel-Bananenmus</b> 3, <b>1557</b> <b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La,Sn <b>D810003</b>
<b>SAMSTAG</b> 18.05.	<b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● <b>11,32 €</b> 4045	<b>Paniertes Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,F,I,M,Me,La,S ● L <b>12,03 €</b> 4425	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L <b>10,10 €</b> 4612	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L <b>9,91 €</b> 4321	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● L <b>10,32 €</b> 4542	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L <b>12,39 €</b> 4765	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La <b>1511</b> <b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La <b>D810004</b>
<b>SONNTAG</b> Pfingstsonntag 19.05.	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● <b>11,32 €</b> 4131	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L <b>11,99 €</b> 4260	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,I,M,Me,La,Sn ● L <b>12,74 €</b> 4432	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L <b>10,99 €</b> 4387	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● <b>10,46 €</b> 4797	<b>***Spargelmenü***</b> <b>Weißer Stangenspargel</b> mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● <b>13,32 €</b> 4188	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit 1,G,G1,Sb,M,Me,La <b>1509</b> <b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,Sb,M,Me,La <b>D810006</b>

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 = Mischeiweiß 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 2,35€ 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,Sf



**JOHANNITER**



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten

Bestellung vom 20.05. bis 26.05.24 KW 21

# 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> Pfingstmontag 20.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 21.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 22.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 23.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 24.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 25.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 26.05.	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		
<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>	<b>1,00 €</b>
							<b>Salat</b>	<b>1,59 €</b>
<b>MONTAG</b> Pfingstmontag 20.05.	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <sup>3,Sn</sup> 10,38 € 4088	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 10,61 € 4516	<b>Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln</b> 11,90 € 4226	<b>Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 11,15 € 4540	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 10,04 € 4762	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse</b> <sup>Fj,M,Me,La</sup> 12,39 € 4417	<b>Luftige Schokoladenmousse mit Soße</b> <sup>1,5b,M,Me,La</sup> 1506	
							<b>Gurkensalat</b> <sup>3,</sup> D810008	
<b>DIENSTAG</b> 21.05.	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln</b> <sup>G,G1,Ei</sup> 10,75 € 4024	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis</b> <sup>G,G1,Ei,S</sup> 11,32 € 4026	<b>Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> 11,70 € 4778	<b>Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 10,35 € 4594	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 10,14 € 4502	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</b> <sup>G,G1,S,Sn</sup> 12,24 € 4221	<b>Panna cotta mit Himbeer-soße auf Keks</b> <sup>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510	
							<b>Rotkrautsalat</b> D810012	
<b>MITTWOCH</b> 22.05.	<b>Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 12,15 € 4668	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 10,71 € 4098	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup> 9,72 € 4501	<b>Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 11,44 € 4591	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln</b> <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 10,14 € 4233	<b>***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 12,15 € 4746	<b>Rhabarbermus</b> <sup>3,</sup> 1553	
							<b>Lauch-Sellerie-Salat</b> <sup>3,2,M,Me,La,S</sup> 1539	
<b>DONNERS-TAG</b> 23.05.	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 11,22 € 4512	<b>Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln</b> <sup>M,Me,La,S</sup> 12,06 € 4758	<b>Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 11,17 € 4577	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 10,59 € 4554	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse</b> <sup>G,G1,Fj,M,Me,La,Sn</sup> 10,52 € 4493	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti</b> <sup>20,G,G1,M,Me,La,Sn</sup> 12,67 € 4108	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1507	
							<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup> D810001	
<b>FREITAG</b> 24.05.	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 10,16 € 4081	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle</b> <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup> 12,12 € 4154	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln</b> <sup>G,G1,Fj,M,Me,La,S</sup> 11,85 € 4465	<b>Cremiges Champignonragout mit Spätzle</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 10,46 € 4587	<b>Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln</b> 9,91 € 4603	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln</b> <sup>20,</sup> 12,19 € 4785	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit</b> <sup>1,G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1509	
							<b>Karottensalat</b> <sup>3,</sup> D810009	
<b>SAMSTAG</b> 25.05.	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi</b> <sup>G,G1,Fj,M,Me,La,Sn</sup> 11,93 € 4433	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln</b> <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 11,32 € 4076	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <sup>G,G1,Ei</sup> 9,85 € 4621	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur</b> 11,12 € 4560	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 9,73 € 4040	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle</b> <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup> 14,42 € 4269	<b>Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks</b> <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1503	
							<b>gem. Gärtnerinsalat</b> <sup>Ei,Sn</sup> D810002	
<b>SONNTAG</b> 26.05.	<b>Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln</b> 11,85 € 4759	<b>Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 11,59 € 4263	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 11,49 € 4189	<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 13,00 € 4503	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</b> 10,38 € 4168	<b>***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargel-gemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis</b> <sup>G,G1,Fj,M,Me,La</sup> 12,25 € 4401	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks</b> <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1505	
							<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	

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 **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 **☞** = enthält Zutaten vom Schwein **Enthalte 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 2,35 € 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>



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



**JOHANNITER**