

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 13.11. bis 19.11.23
Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Regionalverband Berlin
Berner Str. 2-3
12205 Berlin

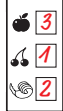
menueservice.berlin@johanniter.de
Fax: 030 816901-705
www.johanniter.de/berlin
☎ 030 816901-232

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 €* 🌿 ● 4683	9,30 €* 🌿 ● 4419	9,22 €* 🌿 ● 4500	9,53 €* 🌿 ● 4079	8,25 €* 🌿 ● 4553	9,65 €* 🌿 🍴 ● 4213	12,93 €* 🌿 🍴 ● 4400
MONTAG 13.11.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	***Aktionsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}
DIENSTAG 14.11.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn}
MITTWOCH 15.11.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
DONNERS-TAG 16.11.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}
FREITAG 17.11.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}
SAMSTAG 18.11.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	***Aktionsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
SONNTAG 19.11.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}

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 ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = Menü 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.
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,Sd}



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 46

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 13.11. bis 19.11.23

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 06.11.23

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
MO 13.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
DI 14.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
MI 15.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
DO 16.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
FR 17.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
SA 18.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐
SO 19.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 ☐ 🍒 ☐ 🥞 ☐

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER

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	Des- sert*	Salat*	Kuchen
MO 20.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
DI 21.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
MI Buß- und Betttag 22.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
DO 23.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
FR 24.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
SA 25.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐
SO Toten- sonntag 26.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	🍏 🍒 🌀 ☐ ☐ ☐

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

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)

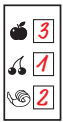


MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	8,86 €* 🌿	9,30 €* 🌿🍷	9,22 €* 🍷	9,53 €* 🌿	8,25 €* ●	9,65 €* 🌿🍷🍷	12,93 €* ●
MONTAG 20.11.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4321	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Gl,Ei,S} ● 4365	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4472	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4516	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● 4744	***Aktionsmenü*** Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln ^{S,Sn} ● 4566	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4273
DIENSTAG 21.11.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4780	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4523	Gemüseeintopf „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{G,Gl,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,Gl,Fi,M,Me,La} ● 4434	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4189	***Aktionsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} ● 4314
MITTWOCH Buß- und Betttag 22.11.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei} ● 4621	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4540	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La} ● 4533	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4765	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4097	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,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 23.11.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,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,Gl,M,Me,La,S} ● 4458	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● 4249	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüsereis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4797	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La} ● 4591	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} ● 4182
FREITAG 24.11.	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4061	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● 4610	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4040	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La} ● 4427	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● 4782
SAMSTAG 25.11.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4543	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4732	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4502	***Aktionsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn} ● 4213	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn} ● 4402
SONNTAG Totensonntag 26.11.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4693	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklößen ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4117	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se} ● 4508	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl} ● 4549	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl} ● 4229	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4153	***Aktionsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4178

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 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,Gl,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,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,Gl,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.

