

# 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 27.11. bis 03.12.23

## 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**

# Bestellschein KW 48

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

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

Bestellung vom 27.11. bis 03.12.23

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **20.11.23**

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 €* ●
<b>MONTAG</b> 27.11.	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> ● 4588	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup> ● 4001	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> ● 4644	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup> ● 4513	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4199	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup> ● 4386	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4282
<b>DIENSTAG</b> 28.11.	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4767	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4524	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4745	<b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4045	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup> ● 4581	<b>***Weihnachtsmenü*** Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße</b> dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>S,Sn</sup> ● 4566	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4334
<b>MITTWOCH</b> 29.11.	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4081	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup> ● 4197	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4598	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup> ● 4630	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4082	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4203	<b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fj,M,Me,La</sup> ● 4417
<b>DONNERS-TAG</b> 30.11.	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup> ● 4575	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● 4668	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4297	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	<b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● 4525	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4158	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> ● 4221
<b>FREITAG</b> 01.12.	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4683	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● 4776	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> ● 4533	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4079	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● 4146	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4086	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4411
<b>SAMSTAG</b> 02.12.	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> ● 4539	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4577	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4747	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4548	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4183	<b>***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> ● 4314
<b>SONNTAG</b> 1. Advent 03.12.	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismüchelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4562	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4260	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> ● 4023	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● 4210	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> ● 4060	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup> ● 4445	<b>***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust</b> in herzhafter Apfel-Preiselbeersauce mit Rotkohl und Speckklößen <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4349

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. Sulfit 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
Kirschkuchen<sup>Fj,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  
Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</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 1,00 €  
Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,59 €



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
<b>MO</b> 27.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 28.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 29.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 30.11.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 01.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 02.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 1. Advent 03.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



**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
<b>MO</b> 04.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 05.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 06.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 07.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 08.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 09.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 2. Advent 10.12.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<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	7
<b>Kostform</b>	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
<b>Preis in €</b>	8,86 €* ●	9,30 €* ●	9,22 €* ●	9,53 €* ●	8,25 €* ●	9,65 €* ●	12,93 €* ●
<b>MONTAG</b> 04.12.	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● 4570	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> 3,5n ● 4088	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4745	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4573	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● 4026	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4319
<b>DIENSTAG</b> 05.12.	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4590	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4162	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4387	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La ● 4429	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn ● 4614	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4784
<b>MITTWOCH</b> 06.12.	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> G,G1,Ei ● 4621	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4224	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch 5 ● 4645	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4079	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4796	<b>***Weihnachtsmenü*** Schweinebraten mit Edelpilzfüllung</b> in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4178
<b>DONNERS-TAG</b> 07.12.	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ● 4024	<b>Grillschnecke vom Schwein</b> in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4076	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4765	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn ● 4212	<b>***Weihnachtsmenü*** Rindergeschnetzeltes in winterlicher Soße</b> dazu Rosenkohl mit Honig und Zwiebeln und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn ● 4213	<b>Lachsfilet in feiner Buttersoße</b> mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombi G,G1,F,M,Me,La,S ● 4455
<b>FREITAG</b> 08.12.	<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La ● 4021	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La ● 4523	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● 4574	<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,M,Me,La,S,Sn ● 4085	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La ● 4427	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn ● 4217
<b>SAMSTAG</b> 09.12.	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb ● 4514	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln ● 4639	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2 ● 4500	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4099	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn ● 4269	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● 4770
<b>SONNTAG</b> 2. Advent 10.12.	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● 4780	<b>Herzhaftes Bauernfrikadelle</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4018	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4124	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549	<b>Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● 4792	<b>***Weihnachtsmenü*** Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße</b> dazu Brokkoli und Salzkartoffeln S,Sn ● 4566	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,M,Me,La,Sn ● 4432

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 **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.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.

**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	<input type="checkbox"/>
	Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb	<input type="checkbox"/>
	Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	<input type="checkbox"/>

**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 €

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

