

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 03.05. bis 09.05.21

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 18

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 03.05. bis 09.05.21

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **26.04.21**

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 €	7,20 €* ● L 4570	7,55 €* ● L 4088	7,50 €* ● L 4745	7,75 €* ● L 4013	6,80 €* ● L 4573	7,85 €* ● L 4016	10,50 €* ● L 4319
MONTAG 03.05.	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,Gl,Ei,S</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>
DIENSTAG 04.05.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <small>3,20,S</small>	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	***Spargel-Menü*** Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung in cremiger Soße, dazu grüner und weißer Spargel sowie bunte Möhren <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>
MITTWOCH 05.05.	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Ei</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
DONNERSTAG 06.05.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,Gl,Ei</small>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>
FREITAG 07.05.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small>	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La,Sd</small>	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <small>M,Me,La,Sn</small>
SAMSTAG 08.05.	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G,Gl,Ei,Sb</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsoße dazu grüner und weißer Spargel in cremiger Soße und Knöpferspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small>
SONNTAG 09.05.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,Gl</small>	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,Gl,Sn</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>

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 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,Gl,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 €



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER

Bestellschein

Bestellung vom 10.05. bis 16.05.21 KW 19

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
MO 10.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
DI 11.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
MI 12.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
DO Christi Himmelfahrt 13.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
FR 14.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
SA 15.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
SO 16.05.	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 10.05. bis 16.05.21

Wir wünschen guten Appetit!

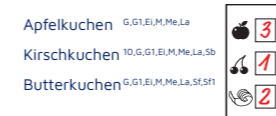
- Keine Vertragsbindung
- Lieferung ab 1 Portion an 365 Tagen im Jahr inkl. Sonn- und Feiertagen
- Bequeme Bezahlung mit Rechnung per Überweisung oder per Lastschrift
- Einfach anrufen und bestellen (auch tageweise)

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü (herzhaft & deftig)	Leichtes Vollkostmenü (bekömmlich & lecker)	Klassisches Menü	Mini-Menü (klein & köstlich)	Schlemmer-Menü	Gourmet-Menü
Preis in €	7,20 €* ●	7,55 €* ●	7,50 €* ● L	7,75 €* ●	6,80 €* ● L	7,85 €* ●	10,50 €* ●
MONTAG 10.05.	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{20,G,G1,Ei}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebeln ^{20,G,G1,Ei,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
DIENSTAG 11.05.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
MITTWOCH 12.05.	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
DONNERS-TAG Christi Himmelfahrt 13.05.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reismudeln mit Tomaten-Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
FREITAG 14.05.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
SAMSTAG 15.05.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	***Spargel-Menü*** Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung in cremiger Soße, dazu grüner und weißer Spargel sowie bunte Möhren ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,S,Sn}
SONNTAG 16.05.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,G1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S}

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 höchstens 35g Fett 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 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.



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,So,Sn 0,85 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,So,Sn,Sd 1,35 €

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

