

# 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 17.05. bis 23.05.21

### 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 20

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

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

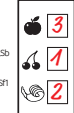
Bestellung vom 17.05. bis 23.05.21

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **10.05.21**

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 €*	7,55 €*	7,50 €*	7,75 €*	6,80 €*	7,85 €*	10,50 €*
<b>MONTAG</b> 17.05.	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4683	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4419	<b>Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln</b> dazu Joghurt-Soße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● L 4506	<b>***Spargel-Menü***</b> Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsoße dazu grüner und weißer Spargel in cremiger Soße und Knöpferspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4196	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4553	<b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>20,G,G1,Ei,S</sup> ● 4386	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4400
<b>DIENSTAG</b> 18.05.	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4767	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● 4584	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4734	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 4387	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 4542	<b>Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße</b> dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4172	<b>Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● 4148
<b>MITTWOCH</b> 19.05.	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>3,20,G,G1,S,Sn</sup> ● L 4015	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup> ● L 4626	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,M,Me,La</sup> ● L 4501	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● L 4465	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4233	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> ● 4614	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4282
<b>DONNERSTAG</b> 20.05.	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4768	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> ● 4024	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> ● L 4565	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> ● L 4513	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln ● L 4603	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup> ● L 4145	<b>Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße</b> dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● L 4200
<b>FREITAG</b> 21.05.	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4551	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe ● L 4628	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● L 4645	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● 4102	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4022	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4086	<b>Seelachsfilet in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> ● L 4407
<b>SAMSTAG</b> 22.05.	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> ● L 4539	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüse in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● L 4545	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4080	<b>Erbsensuppe</b> mit deftiger Bauernwurst <sup>3,20,S,Sn</sup> ● 4606	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4082	<b>Frikadelle „Gutsherren Art“</b> vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● 4003	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4167
<b>SONNTAG</b> Pfingstsonntag 23.05.	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4587	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4225	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 4124	<b>***Spargel-Menü***</b> Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung in cremiger Soße, dazu grüner und weißer Spargel sowie bunte Möhren <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 4567	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4790	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup> ● 4445	<b>***Spargel-Menü***</b> Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4188

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,G1,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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des-sert*	Salat*	Ku-chen
<b>MO</b> 17.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 18.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 19.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 20.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 21.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 22.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> Pfingst-sonntag 23.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



**JOHANNITER**

# Bestellschein

Bestellung vom 24.05. bis 30.05.21 KW 21

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
<b>MO</b> Pfinst- montag 24.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 25.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 26.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 27.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 28.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 29.05.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 30.05.	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 24.05. bis 30.05.21

## Wir wünschen guten Appetit!

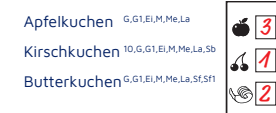
- Keine Vertragsbindung
- Lieferung ab 1 Portion an 365 Tagen im Jahr inkl. Sonn- und Feiertagen
- Bequeme Bezahlung mit Rechnung per Überweisung oder per Lastschrift
- Einfach anrufen und bestellen (auch tageweise)

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 €* ● L 4321	7,55 €* ● L 4365	7,50 €* ● L 4472	7,75 €* ● L 4516	6,80 €* ● L 4744	7,85 €* ● L 4016	10,50 €* ● L 4273
<b>MONTAG</b> Pfinstmontag 24.05.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,Gl,Ei,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>
<b>DIENSTAG</b> 25.05.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>	***Spargel-Menü*** Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>MITTWOCH</b> 26.05.	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,Gl,Ei</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,G3,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>DONNERS- TAG</b> 27.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei</sup>	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>
<b>FREITAG</b> 28.05.	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse- Pfanne <sup>G,Gl,Ei,Sb</sup>	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La,Sd</sup>	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>
<b>SAMSTAG</b> 29.05.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup>
<b>SONNTAG</b> 30.05.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklößen <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübegemüse, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	***Spargel-Menü*** Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsoße dazu grüner und weißer Spargel in cremiger Soße und Knöpfspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Gl</sup>	Panierter Schweine- schnittel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>M,Me,La,Sn</sup>

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 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](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 2,00 € 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,Sd,Sf 0,85 €  
Salat \*kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,35 €

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



**JOHANNITER**