

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 10

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup>
							Weißkrautsalat <sup>3</sup>
02.03.	4275	4021	4030	4575	4608	4426	1507 D810011
DI	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,9</sup>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Gurkensalat <sup>3</sup>
03.03.	4513	4578	4144	4544	4744	4255	1509 D810008
MI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup>
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
04.03.	4778	4509	4002	4574	4099	4159	1505 D810021
DO	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,G3,M,Me,La,1</sup>
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
05.03.	4474	4224	4018	4545	4580	4784	1503 D810018
FR	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</sup>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Rhabarbermus <sup>3</sup>
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
06.03.	4023	4406	4458	4599	4199	4320	1553 D810024
SA *	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Hafer-flockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf <sup>G,Gl,G4,M,Me,La,S</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
07.03.	4644	4796	4138	4593	4022	4420	1504 D810019
SO *	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen <sup>G,Gl,Ei,Sb</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</sup>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Karottensalat <sup>3</sup>
08.03.	4151	4162	4514	4570	4212	4308	1511 D810009

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. Rezeptur  
\* = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 11

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 09.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 10.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 11.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 12.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 13.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 14.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 15.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

**Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.**

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

## Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg)  
oder QR-Code scannen



Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO 09.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Erbstaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse-reis <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508
	4761	4069	4533	4592	4229	4183	Rote Bete Salat D810010
DI 10.03.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
	4297	4776	4641	4571	4430	4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
MI 11.03.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
	4400	4085	4415	4628	4581	4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
DO 12.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
	4095	4609	4507	4585	4060	4740	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
FR 13.03.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Topfenknödel mit Nougateremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
	4158	4500	4732	4555	4219	4494	Bohnensalat D810013
SA* 14.03.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Möhren in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
	4612	4425	4045	4321	4542	4765	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
SO* 15.03.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
	4432	4260	4131	4387	4797	4127	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur  
☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

### FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
**Tel.: 0821 19214** Augsburg & Umgebung  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)



Mein Wunschmenü.  
Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 12

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Rindergulasch mit buntem Möhren- gemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln G,G1,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
							Gurkensalat 3 D810008
16.03.	L 4226	L 4516	4088	L 4540	L 4762	4417	
DI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
							Rotkrautsalat D810012
17.03.	L 4778	4347	4024	L 4594	L 4502	L 4221	
MI	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rhabarbermus 3 1553
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
18.03.	L 4501	L 4098	4668	4591	L 4233	L 4748	
DO	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhack-fleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
19.03.	L 4577	L 4758	4512	L 4554	L 4493	4108	
FR	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri-sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
20.03.	L 4465	4154	4081	L 4587	L 4603	4785	
SA *	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
21.03.	L 4621	4076	L 4433	4560	L 4040	4269	
SO *	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
22.03.	L 4189	L 4263	4759	4588	L 4168	L 4411	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natriumpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur  
\* = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen  
Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheit-  
lichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen  
Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
16.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DI							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
17.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MI							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
18.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DO							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
19.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FR							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
20.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SA *							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
21.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SO *							<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
22.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 13

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 23.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 24.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 25.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 26.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 27.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 28.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 29.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

**Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.**

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg)  
oder QR-Code scannen



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO 23.03.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508
	● L 4124	● 4365	L 4523	● 4548	● L 4790	● L 4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
DI 24.03.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,G1,Ei,S,20</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504
	● L 4429	● 4386	● L 4767	● L 4552	● L 4553	● L 4202	Bohnensalat D810013
MI 25.03.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
	● L 4524	4025	● 4001	● 4508	● L 4146	● 4334	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
DO 26.03.	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
	● L 4079	● 4445	● 4164	● L 4639	L 4557	● L 4407	Hanseatensalat mit Kräuterdressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
FR 27.03.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
	● L 4610	● L 4462	● L 4798	● 4558	● L 4082	● L 4176	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
SA* 28.03.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
	● L 4061	L 4539	● 4630	● L 4543	● L 4792	● 4427	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
SO* 29.03.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree <sup>G,G1,M,Me,La,20</sup>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
	● L 4770	● 4117	● 4013	● 4562	● L 4227	● L 4210	Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

### FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
**Tel.: 0821 19214** Augsburg & Umgebung  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)



Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 14

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Apfelmus <sup>3</sup>
							Karottensalat <sup>3</sup>
30.03.	● L 4645	● L 4419	● L 4780	● 4549	● L 4097	● 4190	1552 D810009
DI	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffel-würfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-west-fälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salz-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Rote Bete Salat
31.03.	● L 4472	● L 4745	● 4551	● L 4565	● L 4573	● 4211	1505 D810010
MI	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Peter-silienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauer-kraut mit Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup>
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
01.04.	● L 4590	● 4153	4074	● 4598	● L 4231	● 4782	1503 D810019
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule i n feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Misch-gemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse-soße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
02.04.	● L 4768	● L 4693	● L 4533	● 4576	● 4755	● 4182	1506 D810023
FR*	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumen-kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Rotkrautsalat
Karfreitag 03.04.	● L 4747	● 4102	● L 4080	● L 4683	● L 4163	● L 4402	1508 D810012
SA*	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mett-wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
04.04.	● L 4053	● 4584	● 4614	● L 4556	L 4515	● 4203	1511 D810022
SO*	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nach-haltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup>
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
Ostersonntag 05.04.	● L 4145	● L 4217	● L 4192	● 4595	● L 4434	● L 4791	1510 D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natrippökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur  
\* = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karfreitag 03.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ostersonntag 05.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 15

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
<b>MO*</b> Ostermontag 06.04.	<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>  07.04.	<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>  08.04.	<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>  09.04.	<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>  10.04.	<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>  11.04.	<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>  12.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

**Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.**

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg)  
oder QR-Code scannen



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
<b>MO*</b> Ostermontag 06.04.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 🍴●L 4474	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● 4224	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ●L 4458	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 🌿 4544	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 🐷● 4099	***Ostermenü*** Geschnitztes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍴🐷●L 4112	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507 Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
<b>DI</b>  07.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup> 🌿●L 4513	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> 🍴🐷● 4578	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> 🍴🍴🐷● 4144	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup> 🌿🌿● 4575	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ●L 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ●L 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
<b>MI</b>  08.04.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 🍴🍴●L 4778	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 🌿 4509	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🐷●L 4002	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 🍴🌿●L 4574	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> 🐷● 4199	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 🍴● 4320	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>DO</b>  09.04.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 🌿●L 4275	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup> 🍴🐷 4021	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 🐷● 4018	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 🌿●L 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🌿● 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 🍴● 4784	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
<b>FR</b>  10.04.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 🌿●L 4023	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> 🍴🌿● 4406	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup> 🍴🌿● 4030	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 🌿●L 4599	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup> 🍴🌿🌿●L 4608	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍴🐷● 4159	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
<b>SA*</b>  11.04.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 🍴🌿●L 4644	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ●L 4796	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup> 🍴🌿🍴🐷● 4138	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 🌿● 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup> 🐷●L 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ●L 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
<b>SO*</b>  12.04.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 🐷●L 4151	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 🐷 4162	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 🍴🍴🍴● 4514	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 🌿● 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> ●L 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 🍴● 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 🍴 = mit Alkohol 🌿 = vegetarisch 🍴 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🍴 = ohne Laktose lt. Rezeptur  
🍴 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 🐷 = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

**FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

🍎 = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

🍪 = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

🍓 = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
**Tel.: 0821 19214** Augsburg & Umgebung  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)



Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 16

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Erbsentaler in Mehrrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508
							Rote Bete Salat D810010
13.04.	4761	4069	4533	4592	4229	4183	
DI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauern-wurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahm-soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
14.04.	4297	4776	4641	4571	4430	4120	
MI	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampf-kartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup>	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Früh-lingsspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Band-nudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
15.04.	4400	4085	4415	4628	4581	4273	
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
16.04.	4095	4609	4507	4585	4060	4740	
FR	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champig-nons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffel-klößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geschnittene Filets vom Bunt-barsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
							Bohnensalat D810013
17.04.	4158	4500	4732	4555	4219	4494	
SA *	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbäll-chen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
18.04.	4612	4425	4045	4321	4542	4765	
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Frühlings-gemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel-klöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Klassisches Hühner-frikassee in Rahmsoße mit Gemüse-inlage dazu bunter Gemüse-reis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein-schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
19.04.	4432	4260	4131	4387	4797	4127	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. Rezeptur  
☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen  
Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheit-  
lichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen  
Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 17

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 20.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 21.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 22.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 23.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 24.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 25.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 26.04.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

**Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite einzutragen.**

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg)  
oder QR-Code scannen



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO 20.04.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4516	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> 4088	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup> 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
							Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
DI 21.04.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4347	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> 4024	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
							Rotkrautsalat D810012
MI 22.04.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4098	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4668	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4748	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
DO 23.04.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4758	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>G,G1,M,Me,La,Sn,20</sup> 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
FR 24.04.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,Sn,20</sup> 4154	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri-sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4587	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
SA* 25.04.	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</sup> 4076	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4433	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn,20</sup> 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
SO* 26.04.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur  
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

### FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.**

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben  
**Tel.: 0821 19214** Augsburg & Umgebung  
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
[menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)