

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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 02.03.	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Dessert 0,89 €	
	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507	
DI 03.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509	
							Gurkensalat ³	D810011
MI 04.03.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,1	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Schweinehacksteak in pikante Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekks G,G1,M,Me,La,1 1505	
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810008
DO 05.03.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti G,G1,M,Me,La,S	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503	
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3	D810021
FR 06.03.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnuheln G,G1,Ei,S,Sn	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Hähnchenfilets in herhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rhabarbermus ³	
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810018
SA * 07.03.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Hafer-flockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkomott Sb,M,Me,La,1 1504	
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810024
SO * Int. Frauentag 08.03.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen G,G1,Ei,Sb	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbären auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511	
							Karottensalat ³	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 lt. Rezeptur ✽ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✽ = Menü 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 Änderungen vorbehalten

✗ = Menü 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 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)
● = Menü 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 · 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.								
DI 10.03.								
MI 11.03.								
DO 12.03.								
FR 13.03.								
SA * 14.03.								
SO * 15.03.								

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch
online
bestellbar



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und
informieren sich über weitere
Angebote.
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 09.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln E,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüse-reis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
DI 10.03.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
MI 11.03.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
DO 12.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
FR 13.03.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	Apfel-Bananenmus³ 1557
SA * 14.03.	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
SO * 15.03.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit pikante Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüse-reis G,G1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn 4127 D810021

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

Bestellformular bitte abtrennen

* 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 G,G1,Ei,M,Me,La

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

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

menu service-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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	11,49 €	11,69 €	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Dessert 0,89 €
16.03.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Currywurst mit Kartoffelpalten ^{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 F,Me,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506	Salat 1,59 €
DI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Kalbschacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-Soße 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
17.03.	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 Petersilienkartoffeln 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
MI	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
DO	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 Knöpfespätzle G,G1,Ei,Sn,20	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Möhreneintopf 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
FR	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,S,Sn,20	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
SA *	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	Kartoffelpalten 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	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes G,G1,M,Me,La,1 1505	Mischnsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
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	Kartoffelpalten 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	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes G,G1,M,Me,La,1 1505	Mischnsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
Änderungen vorbehalten								

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 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 · menu-service-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: 13

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 23.03.								
DI 24.03.								
MI 25.03.								
DO 26.03.								
FR 27.03.								
SA *								
SO *								

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch
online
bestellbar

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und
informieren sich über weitere
Angebote.
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg
oder QR-Code scannen



Mit dem Menüservice der Johanniter.

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und
informieren sich über weitere
Angebote.
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 <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508
DI 24.03.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G,G1,Ei,S,20</small>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Krätersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompost <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504
MI 25.03.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralanudeln <small>G,G1,Ei</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
DO 26.03.	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Apfel-Bananenmus ³ 1557
FR 27.03.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierte Alaska-Seelachs-happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Käsespätzle mit Röstzwiebel-garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampf-kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelsrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gurkensalat ³ D810021
SA *	Hackbraten vom Rind und Schwein in Krätersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1,3</small> 1509
SO *	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügten), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speck-klößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ³ D810018

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

Bestellformular bitte abtrennen

* 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 G,G1,Ei,M,Me,La

= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20

= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

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

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

phanniter-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	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F, M, Me, La, S, Sn}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G, G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Apfelmus ³ 1552
	30.03.	● L 4645	● L 4419	● L 4780	● L 4549	● L 4097	Karottensalat ³ D810009
DI	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G, G1, F, M, Me, La, S, Sn}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken ^{G, G1, M, Me, La, S, 20, 3}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn, 20}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1505
	31.03.	● L 4472	● L 4745	● L 4551	● L 4565	● L 4573	Rote Bete Salat D810010
MI	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 10}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M, Me, La, S, Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G, G1, G3, M, Me, La, 1} 1503
	01.04.	● L 4590	● L 4153	● L 4074	● L 4598	● L 4231	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810019
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G, G1, M, Me, La, 10}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G, G1, M, Me, La, S}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G, G1, M, Me, La, S, 20, 3}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb, M, Me, La, 1} 1506
	02.04.	● L 4768	● L 4693	● L 4533	● L 4576	● L 4755	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd, 1, 3} D810023
FR*	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G, G1, M, Me, La, S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M, Me, La, S, 20, 3}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G, G1, M, Me, La, S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G, G1, F, M, Me, La, Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1508
	Karfreitag 03.04.	● L 4747	● L 4102	● L 4080	● L 4683	● L 4163	Rotkrautsalat D810012
SA*	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G, G1, Ei, S}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S, Sn, 20, 3}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G, G1, G3, M, Me, La, S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G, G1, Sb, M, Me, La, 1} 1511
	04.04.	● L 4053	● L 4584	● L 4614	● L 4556	● L 4515	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810022
SO*	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G, G1, Ei}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M, Me, La, Sn}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G, G1, F, M, Me, La}	***Ostermenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bällchensoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3} 1510
	Ostersonntag 05.04.	● L 4115	● L 4217	● L 4102	● L 4595	● L 4434	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei, M, Me, La, S} D810007

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 Änderungen vorbehalten
✗ = 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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2727496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und PE-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 35 g Fett)



OHANNITER

Regionalverband Bayerisch Schwaben

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-menuservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

www.michoeservice.se/jon.sjogberg@michoeservice.se

* 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.

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

Lemma

Streets, Houses

Wohlfahrt

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 15

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

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.
www.ihr-menuservice.de/juh-augsburg

www.lhr-menuservice.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* Ostermontag 06.04.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G,M,Me,La,S,Sn	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Weißkrautsalat ³
	● L 4474	● 4224	● L 4458	● 4544	● ● 4099	● ● L 4112	D810011
DI 07.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott G,G1,M,Me,La,9	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Gurkensalat ³
	● L 4513	● ● 4578	● ● ● 4144	● ● ● 4575	● L 4744	● L 4255	D810008
MI 08.04.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Süßer Kirschmicel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 Karottensalat ³
	● ● L 4778	● 4509	● ● L 4002	● ● L 4574	● ● 4199	● ● 4320	D810009
DO 09.04.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti G,G1,M,Me,La,S	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3
	● L 4275	● 4021	● ● 4018	● ● L 4545	● ● 4580	● ● 4784	D810018
FR 10.04.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnußeln G,G1,Ei,S,Sn	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
	● L 4023	● ● 4406	● ● 4030	● ● L 4599	● ● ● L 4608	● ● ● 4159	D810024
SA* 11.04.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken-panade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salz-kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
	● ● L 4644	● L 4796	● ● ● 4138	● ● 4593	● ● L 4022	● L 4420	D810019
SO* 12.04.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen G,G1,Ei,Sb	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
	● ● L 4151	● 4162	● ● 4514	● ● 4570	● L 4212	● ● 4308	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 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 Rhein-

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter

der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

**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

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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Erbentaler in Mehrautenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1	
							1508 Rote Bete Salat	
13.04.	✖●L 4761	✖ 4069	✖●L 4533	✖●L 4592	✖●L 4229	✖ 4183	D810010	
DI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1	
							1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S	
14.04.	✖●L 4297	✖ 4776	✖✖✖ 4641	✖● 4571	●L 4430	✖ 4120	D810007	
MI	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1	
							1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	
15.04.	✖✖●L 4400	✖ 4085	●L 4415	✖✖●L 4628	✖●L 4581	● 4273	D810020	
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3	
							1510 Mischnsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn	
16.04.	✖ 4095	✖ 4609	✖ 4507	✖● 4585	✖● 4060	✖● 4740	D810022	
FR	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Topfenknödel mit Nougatercremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsемischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Apfel-Bananenmus ³	
							1557 Bohnensalat	
17.04.	✖ 4158	✖ L 4500	✖● 4732	✖● 4555	●L 4219	✖● 4494	D810013	
SA *	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1	
							1511 Mischnsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3	
18.04.	✖ 4612	✖ 4425	● 4045	✖● L 4321	✖● L 4542	✖● L 4765	D810023	
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1	
							1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	
19.04.	✖● L 4432	● L 4260	✖✖✖ 4131	✖● L 4387	✖ 4797	✖● L 4127	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 ✖ = ohne Krebstiere ✖ = Menü 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 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.

Änderungen vorbehalten

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-menuservice.de/juh-augsburg · menu-service-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: 17

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 20.04.								
DI 21.04.								
MI 22.04.								
DO 23.04.								
FR 24.04.								
SA * 25.04.								
SO * 26.04.								

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch
online
bestellbar



Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.
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 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Currywurst mit Kartoffelpalten Sn,3 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatengarnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralinudeln G,G1,M,Me,La 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,i,M,Me,La 20.04. L 4226 L 4516 L 4088 L 4540 L 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 Gurkensalat ³ D810008
DI 21.04.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 21.04. L 4778 L 4347 L 4024 L 4594 L 4502 L 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Rotkrautsalat D810012
MI 22.04.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 22.04. L 4501 L 4098 L 4668 L 4591 L 4233 L 4748	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
DO 23.04.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	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 23.04. L 4577 L 4758 L 4512 L 4554 L 4493 L 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
FR 24.04.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 24.04. L 4465 L 4154 L 4081 L 4587 L 4603 L 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SA * 25.04.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 L 4560 L 4040 L 4269	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 L 4560 L 4040 L 4269	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 L 4560 L 4040 L 4269	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 L 4560 L 4040 L 4269	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn,20 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 L 4560 L 4040 L 4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,Sn,20 25.04. L 4621 L 4076 L 4433 <img alt="vegan icon	