

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: **18**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat 1,29 €
MO 29.04.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerringen und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4190	Apfelmus ^{3,} 1552 Rotkrautsalat D810012
DI 30.04.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505 Bohnsalat D810013
MI* Tag der Arbeit 01.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
DO 02.05.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^S D810000
FR 03.05.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La} 1508 Gurkensalat ^{3,} D810008
SA* 04.05.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511 Karottensalat ^{3,} D810009
SO* 05.05.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 29.04.	<input type="checkbox"/>							
DI 30.04.	<input type="checkbox"/>							
MI* Tag der Arbeit 01.05.	<input type="checkbox"/>							
DO 02.05.	<input type="checkbox"/>							
FR 03.05.	<input type="checkbox"/>							
SA* 04.05.	<input type="checkbox"/>							
SO* 05.05.	<input type="checkbox"/>							

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 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 · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundesweiten Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 19

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 06.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 07.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 08.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO* Christi Himmelfahrt 09.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 10.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 11.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 12.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €	
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat	1,29 €
Mo 06.05.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La}	1507
Di 07.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La}	1509
Mi 08.05.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La}	1505
Do* Christi Himmelfahrt 09.05.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüse mix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La}	1503
Fr 10.05.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^F	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{3,}	1553
Sa* 11.05.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserreis ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,G4,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La}	1504
So* 12.05.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G2,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,Gl,Sb,M,Me,La}	1511
							Gurkensalat ^{3,}	D810008

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 0,70 € 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,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}
- = Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,79 €

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

Bestellformular bitte abtrennen

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.

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: **20**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat 1,29 €
MO 13.05.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G, G1, M, Me, La, S} ☒ ● L 4761	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La, S} 🍷 4069	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10, G, G1, M, Me, La} ☒ ● L 4533	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ^{G, G1, M, Me, La} ☒ ● L 4592	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G, G1, M, Me, La, S} ☒ ● 4797	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} ☒ ● 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{G, G1, M, Me, La} 1508 Weißkrautsalat ^{3,} D810011
DI 14.05.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} ☒ ● L 4297	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G, G1, M, Me, La} ☒ ● 4776	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3, 20, S} 🍷 ☒ ● L 4641	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La} ☒ ● 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La} ● 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S} ☒ ● 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb, M, Me, La} 1506 Karotten-Mandarinen-Salat ^{2,} 1541
MI 15.05.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M, Me, La, S, Sn} ☒ ● L 4400	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3, 20, M, Me, La, S, Sn} 🍷 4085	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La} ● L 4415	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ☒ ● L 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei, M, Me, La} ☒ ● 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} ● 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G, G1, M, Me, La} 1507 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei, Sn} D810002
DO 16.05.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La} ☒ ● L 4095	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3, 20, M, Me, La, S} 🍷 4609	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{20, G, G1, Ei, M, Me, La} ☒ ● 4507	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} ☒ ● 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, S, Sn} ☒ ● 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G, G1, Ei, S} ☒ ● 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd} 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^S D810005
FR 17.05.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M, Me, La, S, Sn} ☒ ● L 4158	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2} ☒ ● 4500	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20, G, G1, Sn} ☒ ● 4131	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S} ☒ ● 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} ● 4219	***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis ^{G, G1, Fi, M, Me, La} ● 4401	Apfel-Bananenmus ^{3,} 1557 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ^{Ei, Sb, M, Me, La, Sn} D810003
SA 18.05.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G, G1, Ei, S} ☒ ● L 4612	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S} ☒ ● 4425	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G, G1, Ei, M, Me, La} ● 4045	***Spargelmenü*** Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} ☒ ● L 4599	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9, G, G1, Ei, M, Me, La} ☒ ● 4542	Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{M, Me, La, S} ☒ ● 4327	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G, G1, Sb, M, Me, La} 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei, Sb, M, Me, La} D810004
SO Pfingstsonntag 19.05.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi, M, Me, La, Sn} ☒ ● L 4432	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} ● 4260	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} ☒ ● 4732	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La} ☒ ● L 4387	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G, G1} ☒ ● 4229	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} ☒ ● +1,50 € 4188	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G, G1, Sb, M, Me, La} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei, Sb, M, Me, La} D810006

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 13.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 14.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 15.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 16.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 17.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA 18.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO Pfingstsonntag 19.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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 · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 21

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO* Pfingstmontag 20.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 21.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 22.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 23.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 24.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 25.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 26.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat	Kuchen
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	1,29 €	
Mo* Pfingstmontag 20.05.	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4758	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4433	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} 4594	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} 4762	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4503	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	Gurkensalat ^{3,} D810008
Di 21.05.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4347	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 4088	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4540	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	Rotkrautsalat D810012
Mi 22.05.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} 4154	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} 4668	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La} 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4748	Rhabarbermus ^{3,} 1553	Lauch-Sellerie-Salat ^{3,2,M,Me,La,S} 1539
Do 23.05.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4577	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4098	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn} 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
Fr 24.05.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4465	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4076	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,} 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1509	Karottensalat ^{3,} D810009
Sa* 25.05.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4516	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} 4024	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn} 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503	gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
So* 26.05.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505	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
 * = 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 0,70 € 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 1,79 €

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

Bestellformular bitte abtrennen

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.

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: **22**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat 1,29 €
MO 27.05.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S 4365	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 Bohnsalat D810013
DI 28.05.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S 4386	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Reibekuchen mit Apfelsauce G,G1,Ei 4557	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504 Weißkrautsalat 3, D810011
MI 29.05.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4025	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810004
DO* Fronleichnam 30.05.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La 4404	Apfel-Bananenmus 3, 1557 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,Sb,M,Me,La D810006
FR 31.05.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüse 4798	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing 5 D810005
SA* 01.06.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 Gurkensalat 3, D810008
SO* 02.06.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 Rote Bete Salat D810010

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 27.05.	<input type="checkbox"/>							
DI 28.05.	<input type="checkbox"/>							
MI 29.05.	<input type="checkbox"/>							
DO* Fronleichnam 30.05.	<input type="checkbox"/>							
FR 31.05.	<input type="checkbox"/>							
SA* 01.06.	<input type="checkbox"/>							
SO* 02.06.	<input type="checkbox"/>							

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 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 · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundesweiten Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 23

Mein Wunschmenü. 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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 03.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 04.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 05.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 06.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 07.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 08.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 09.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat	
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	1,29 €	
Mo 03.06.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4190	Apfelmus ^{3,} 1552	Rotkrautsalat D810012
Di 04.06.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505	Kraut-Dill-Salat ^{3,2,Ei,M,Me,La,S,Sn,Sd} 1538
Mi 05.06.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
Do 06.06.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^S D810000
Fr 07.06.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La} 1508	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004
Sa* 08.06.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614	Feine Gemüseviefalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511	Karottensalat ^{3,} D810009
So* 09.06.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002

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 0,70 € 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 1,79 €

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

Bestellformular bitte abtrennen

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.

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: **24**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat 1,29 €
MO 10.06.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Spätzlepfanne mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507 Gurkensalat ^{3,} D810008
DI 11.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käse-Soße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	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 herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1509 Weißkrautsalat ^{3,} D810011
MI 12.06.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sf1}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter 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-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003
DO 13.06.	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}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^S D810005
FR 14.06.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{3,} 1553 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
SA 15.06.	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 Gemüseris ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben Gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La} 1504 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
SO 16.06.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{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,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^S D810000

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 10.06.	<input type="checkbox"/>							
DI 11.06.	<input type="checkbox"/>							
MI 12.06.	<input type="checkbox"/>							
DO 13.06.	<input type="checkbox"/>							
FR 14.06.	<input type="checkbox"/>							
SA 15.06.	<input type="checkbox"/>							
SO 16.06.	<input type="checkbox"/>							

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 · menueservice-johanniter@apetito.de

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 25

Mein Wunschmenü. 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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 17.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 18.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 19.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 20.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 21.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 22.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 23.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,79 €
Preis in €	10,69 €	10,89 €	10,19 €	9,99 €	9,69 €	11,89 €	Salat 1,29 €
Mo 17.06.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508 Rote Bete Salat D810010
Di 18.06.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 Bohnensalat D810013
Mi 19.06.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> 4085	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4415	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002
Do 20.06.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>S</small> D810005
Fr 21.06.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4401	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003
Sa* 22.06.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4425	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4503	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004
So* 23.06.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4432	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	Saftige Gemüserikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4188	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006

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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,70 € 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 1,79 €

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

Bestellformular bitte abtrennen

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