

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: 2

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €**	11,69 €**	10,99 €**	10,79 €**	10,39 €**	12,59 €**	
MO	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln M,G1,G,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse M,Fi,Me,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1 1506
							Rote Bete Salat D810010
05.01.	4226	4516	4088	4540	4762	4417	
DI * Hl. Drei Könige	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße M,G1,Ei,G,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salz-kartoffeln S,G1,G,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510
							Bohnsensalat D810013
06.01.	4778	4347	4024	4594	4502	4221	
MI	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur M,G1,G,Me,La	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ M,G1,G,Me,La	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Rhabarbermus 3 1553
							Karottensalat 3 D810009
07.01.	4501	4098	4668	4591	4233	4748	
DO	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,S,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,Me,La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti M,G1,G,Me,La,Sn,20	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019
08.01.	4577	4758	4512	4554	4493	4108	
FR	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G1,Ei,G,Sn,20	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri-sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024
09.01.	4465	4154	4081	4587	4603	4785	
SA *	Klassischer Hühnersuppentopf G1,Ei,G	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz-kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle S,G1,Ei,G,Sn,20	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810020
10.01.	4621	4076	4433	4560	4040	4269	
SO *	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße M,S,Ei,Me,La	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022
11.01.	4189	4263	4759	4588	4168	4411	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ☒ = 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 35 g Fett)
** Bitte beachten Sie die geänderten Preise ab 05.01.2026

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 bundeseinheit-
lichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen
Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER
Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI * Hl. Drei Könige							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 3

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 12.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 13.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 14.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 15.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 16.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 17.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 18.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

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



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 12.01.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{S,G1,Ei,G,20,3}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{M,G1,G,Me,La,Sn}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{M,G1,G,Me,La,1} 1508
	● L 4124	● 4365	L 4523	● 4548	● L 4790	● L 4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{M,S,Ei,G,Me,La} D810007
DI 13.01.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{M,Fi,G1,G,Me,La}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{S,G1,Ei,G,20}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn,3}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{S,G1,G}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{M,Sb,G,Me,La,1} 1504
	● L 4429	● 4386	● L 4767	● L 4552	● L 4553	● L 4202	Bohnensalat D810013
MI 14.01.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10}	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G1,Ei,G}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1511
	● L 4524	4025	● 4001	● 4508	● L 4146	● 4334	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
DO 15.01.	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sb,G}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,20}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G1,Ei,G}	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Apfel-Bananenmus ³ 1557
	● L 4079	● 4445	● 4164	● L 4639	L 4557	● L 4407	Hanseatensalat mit Kräuterdressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810021
FR 16.01.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{S,G1,Ei,G}	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3} 1510
	● L 4610	● L 4462	● L 4798	● 4558	● L 4082	● L 4176	Gurkensalat ³ D810008
SA* 17.01.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{K,M,Fi,G1,G,Me,La,20}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1509
	● L 4061	L 4539	● 4630	● L 4543	● L 4792	● 4427	Rohkostsalat mit Joghurtdressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810024
SO* 18.01.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{M,G1,G,Me,La,20}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{S,G1,Ei,G}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,G1,G,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,G,Me,La,1} 1507
	● L 4770	● 4117	● 4013	● 4562	● L 4227	● L 4210	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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

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

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

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

= Apfelkuchen ^{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
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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: 4

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,Me,La,Sn}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Apfelmus ³
							Karottensalat ³
19.01.	● L 4645	● L 4419	● L 4780	● 4549	● L 4097	● 4190	1552 D810009
DI	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G1,Ei,G}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{M,Ei,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn,20}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,G,Me,La,1}
							Rote Bete Salat
20.01.	● L 4145	● L 4745	● 4551	● L 4565	● L 4573	● 4211	1505 D810010
MI	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Crème mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1}
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn}
21.01.	● L 4053	● 4153	4074	● 4598	● L 4231	● 4782	1503 D810019
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse- soße ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1}
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}
22.01.	● L 4768	● L 4693	● L 4533	● 4576	● L 4434	● 4182	1506 D810023
FR	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{S,G1,Ei,G}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{M,S,G1,G,Me,La}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{M,G1,G,Me,La,1}
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn}
23.01.	● L 4590	● 4584	● L 4080	● L 4683	● L 4163	● L 4402	1508 D810020
SA *	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,S,Me,La,20,3}	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 ^{M,S,G1,G3,G,Me,La}	Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Milchcrème mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1}
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn}
24.01.	● L 4747	● 4102	● 4614	● L 4556	L 4515	● 4203	1511 D810022
SO *	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn}	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 ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3}
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{M,S,Ei,Me,La}
25.01.	● L 4472	● L 4217	● L 4192	● 4595	● 4755	4319	1510 D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ☒ = 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 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: 5

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 26.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 27.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 28.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 29.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 30.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 31.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 01.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

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



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 26.01.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{S,G1,G,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,G,Me,La,1} 1507
	● L 4275	4021	4030	● 4575	● L 4608	● L 4426	Weißkrautsalat ³ D810011
DI 27.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott ^{M,G1,G,Me,La,9}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{M,G1,G,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1509
	● L 4513	4578	4144	4544	● L 4744	● L 4255	Gurkensalat ³ D810008
MI 28.01.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,S,Me,La}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,G,Me,La,1} 1505
	● L 4778	4509	● L 4002	● L 4574	● 4099	● 4159	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810021
DO 29.01.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,Me,La,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{M,G1,G,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1} 1503
	● L 4474	● 4224	● 4018	● L 4545	● 4580	● 4784	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FR 30.01.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{S,G1,Ei,G,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Rhabarbermus ³ 1553
	● L 4023	● 4406	● L 4458	● L 4599	● 4199	● 4320	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810024
SA* 31.01.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken-panade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{M,S,G1,G,Me,La,G4}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,20}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{M,Sb,Me,La,1} 1504
	● L 4644	● L 4796	4138	● 4593	● L 4022	● L 4420	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810019
SO* 01.02.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G1,Ei,Sb,G}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,G1,G,Me,La,Sn,G2}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1511
	● L 4151	4162	4514	● 4570	● L 4212	● 4308	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
☒ = 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 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
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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: 6

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

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



JOHANNITER
Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
02.02.							<input type="checkbox"/>	
DI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
03.02.							<input type="checkbox"/>	
MI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
04.02.							<input type="checkbox"/>	
DO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
05.02.							<input type="checkbox"/>	
FR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
06.02.							<input type="checkbox"/>	
SA *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
07.02.							<input type="checkbox"/>	
SO *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
08.02.							<input type="checkbox"/>	

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 7

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 09.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
DI 10.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
MI 11.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
DO 12.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
FR 13.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
SA* 14.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	
SO* 15.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	

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

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

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

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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 09.02.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln ^{M,G1,G,Me,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{M,Fi,Me,La}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1}
	4226	4516	4088	4540	4762	4417	1506
DI 10.02.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,Ei,G}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{M,G1,G,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{M,G1,Ei,G,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,G,Sn}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3}
	4778	4347	4024	4594	4502	4221	1510
MI 11.02.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur ^{M,G1,G,Me,La}	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{M,G1,G,Me,La}	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Rhabarbermus ³
	4501	4098	4668	4591	4233	4748	1553
DO 12.02.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,S,Me,La}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,G,Me,La}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{M,G1,G,Me,La,Sn,20}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,G,Me,La,1}
	4577	4758	4512	4554	4493	4108	1507
FR 13.02.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G1,Ei,G,Sn,20}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1}
	4465	4154	4081	4587	4603	4785	1509
SA* 14.02.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,Ei,G}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz-kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{S,G1,Ei,G,Sn,20}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1}
	4621	4076	4433	4560	4040	4269	1503
SO* 15.02.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{M,S,Ei,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,G,Me,La,1}
	4189	4263	4759	4588	4168	4411	1505

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 Rheine



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

www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg oder QR-Code scannen



= 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
menueservice-johanniter@apetito.de

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



Bestellschein

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



Kalenderwoche: 8

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle S,G1,Ei,G,20,3	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis M,G1,G,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,G,Me,La,1 1508
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La D810007
DI	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree M,Fi,G1,G,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze S,G1,Ei,G,20	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,Me,La,Sn,3	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese S,G1,G	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott M,Sb,Me,La,1 1504
							Bohnsensalat D810013
MI	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott M,G1,Ei,G,Me,La,10	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G1,Ei,G	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
DO	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sb,G	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G1,Ei,G	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus 3 1557
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810021
FR	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510
							Gurkensalat 3 D810008
SA *	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem M,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale M,G1,Ei,G,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln K,M,Fi,G1,G,Me,La,20	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024
SO *	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree M,G1,G,Me,La,20	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben M,S,G1,Ei,G,Me,La	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle S,G1,Ei,G	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,G1,G,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ☒ = 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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER
Regionalverband Bayerisch Schwaben

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 9

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 23.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 24.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 25.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 26.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 27.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 28.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 01.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

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



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 23.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 🍴🍴●L 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger-möhren und Salz-kartoffeln ^{M,Fi,S,Me,La,Sn} 🍴●L 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La} ●L 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G} 🍴🍴● 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} ●L 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilien-kartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴🍴● 4190	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
DI 24.02.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G1,Ei,G} 🍴🍴●L 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴●L 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3} 🍴🍴● 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{M,Ei,Me,La} 🍴🍴●L 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴●L 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-west-fälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salz-kartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn,20} 🍴● 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,G,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
MI 25.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 🍴●L 4053	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Peter-silienkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴● 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauer-kraut mit Stampf-kartoffeln ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 🍴 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 🍴🍴● 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,S,Me,La,Sn} 🍴●L 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 🍴🍴● 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,G3,G,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810019
DO 26.02.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{M,S,G1,G,Me,La,Sn} ●L 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} ●L 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott ^{M,G1,G,Me,La,10} 🍴●L 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 🍴● 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nach-haltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La} ●L 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Misch-gemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse-soße ^{M,S,G1,G,Me,La,20,3} 🍴🍴● 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{M,Sb,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
FR 27.02.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{M,G1,Ei,G,Me,La,10} 🍴●L 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{S,G1,Ei,G} 🍴🍴🍴● 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} ●L 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴●L 4683	Zartes Schweinege-schnetzelttes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 🍴●L 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumen-kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{M,Fi,G1,G,Me,La,Sn} ●L 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{M,G1,G,Me,La,1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810020
SA* 28.02.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{M,S,G1,G,Me,La} ●L 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,S,Me,La,20,3} 🍴🍴● 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mett-wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 🍴🍴🍴 4614	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{M,S,G1,G3,G,Me,La} 🍴●L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 🍴L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} ● 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{M,G1,Sb,G,Me,La,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,S,Me,La,Sn} D810022
SO* 01.03.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffel-würfel ^{M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn} 🍴●L 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 🍴●L 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn} 🍴●L 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortel-lini in Käsesoße mit Spinat ^{M,S,G1,Ei,G,Me,La} 🍴🍴● 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti ^{M,S,G1,G,Me,La} 🍴● 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Ei,G,Me,La} 🍴 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{M,S,Ei,Me,La} 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 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
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen