

# 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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	11,49 € **	11,69 € **	10,99 € **	10,79 €	10,39 € **	12,59 € **	Dessert 0,89 €	
							Salat 1,59 €	
05.01.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La	Currywurst mit Kartoffelpalten <sup>Sn,3</sup> Currywurst mit Kartoffelpalten <sup>Sn,3</sup>	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La 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 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 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 Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1 Rote Bete Salat Rote Bete Salat	1506 D810010
06.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La	Goldgelb gebäckener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße M,G1,Ei,G,Me,La Goldgelb gebäckener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße M,G1,Ei,G,Me,La	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln S,G1,G,Sn Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln S,G1,G,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 Bohnensalat Bohnensalat	1510 D810013	
07.01.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 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 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 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 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 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 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Rhabarbermus <sup>3</sup> Rhabarbermus <sup>3</sup> Karottensalat <sup>3</sup> Karottensalat <sup>3</sup>	1553 D810009
08.01.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder-hackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße M,S,G1,Ei,G,Me,La Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder-hackfleisch 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 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,S,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,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 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 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 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 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019	1507 D810019
09.01.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La 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 Knöpfespätzle G1,Ei,G,Sn,20 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle 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 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 Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024	1509 D810024
10.01.	Klassischer Hühnersuppentopf G1,Ei,G 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 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 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 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle S,G1,Ei,G,Sn,20 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 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810020	1503 D810020
11.01.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 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 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 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>s</sup> Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>s</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 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 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes M,G1,G,Me,La,1 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022	1505 D810022

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

Änderungen vorbehalten

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

\*\* 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](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

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



**JOHANNITER**  
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

# Bestellschein

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



Kalenderwoche: 3

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO								
12.01.								
DI								
13.01.								
MI								
14.01.								
DO								
15.01.								
FR								
16.01.								
SA *								
17.01.								
SO *								
18.01.								

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

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

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

## Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch online bestellbar



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



Bestellformular bitte abtrennen

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

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

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

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

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

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

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

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

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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

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

# Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 4

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Dessert 0,89 €	Kuchen
							Salat 1,59 €	
19.01.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>a</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>M,S,Fi,S,Me,La,Sn</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G1,G</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Apfelmus <sup>3</sup>	1552
							Karottensalat <sup>3</sup>	
DI	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G1,Ei,G</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>M,Ei,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn,20</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekse	1505
							Rote Bete Salat	
20.01.	4145	4419	4780	4549	4097	4190	D810009	D810010
MI	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampf-kartoffeln <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,S,Me,La,Sn</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>b</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks	1503
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup>	
21.01.	4053	4153	4074	4598	4231	4782	D810019	D810023
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsing-gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>M,G1,G,Me,La,10</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>M,Fi,G1,G,Me,La</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Misch-gemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße mit Stampfkartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>M,Sb,Me,La,1</sup>	1506
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>	
22.01.	4768	4693	4533	4576	4434	4182	D810023	D810023
FR	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>M,G1,Ei,G,Me,La,10</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>S,G1,Ei,G</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelfrotkohl und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln	1508
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup>	
23.01.	4590	4584	4080	4683	4163	4402	D810020	D810020
SA *	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Kasselerbraten in Bratsaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,S,Me,La,20,3</sup>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln	1511
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup>	
24.01.	4747	4102	4614	4556	4515	4203	D810022	D810022
SO *	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffelwürfel <sup>M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</sup>	1510
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>M,S,E,Me,La</sup>	
25.01.	4472	4217	4192	4595	4755	4319	D810007	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 ☐ = ohne Konservierungsstoffe ☐ = 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 Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:  
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

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



**JOHANNITER**  
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Änderungen vorbehalten

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.								
DI								
27.01.								
MI								
28.01.								
DO								
29.01.								
FR								
30.01.								
SA *								
31.01.								
SO *								
01.02.								

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



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
Preis in €	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 €	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507	
MO	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln S,G1,G,Sn 4275	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 4021	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S 4030	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse M,G1,Ei,G,Me,La 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln M,Fi,G1,G,Me,La 4426	Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011	
26.01.	4275	4021	4030	4575	4608	4426	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509	
DI	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott M,G1,G,Me,La,9 4513	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3 4578	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße M,G1,G,Me,La 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis M,S,G1,G,Me,La,Sn 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4255	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	
27.01.	4513	4578	4144	4544	4744	4255	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505	
MI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La 4509	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln M,S,G1,Ei,G,Me,La 4002	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,S,Me,La 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4159	Hanseatisalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810021	
28.01.	4778	4509	4002	4574	4099	4159	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503	
DO	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,Me,La,Sn 4474	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4224	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampf-kartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4018	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse M,G1,G,Me,La 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel M,S,G1,Ei,G,Me,La 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti M,S,G1,G,Me,La 4784	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018	
29.01.	4474	4224	4018	4545	4580	4784	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	
FR	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln S,G1,Ei,G,Sn 4023	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel F 4406	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4458	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20,3 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20,3 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4320	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024	
30.01.	4023	4406	4458	4599	4199	4320	Schokoladenmousse mit Kirschkompost M,Sb,Me,La,1 1504	
SA *	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4796	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken-panade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf M,S,G1,Ei,G,Me,La,20 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,20 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn 4420	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019	
31.01.	4644	4796	4138	4593	4022	4420	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511	
SO *	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4151	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn 4162	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen G1,Ei,Sb,G 4514	Herzhafte Spinatpfann-kuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel M,G1,Ei,G,Me,La 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf M,G1,G,Me,La,Sn,G2 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicossoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La 4308	Karottensalat <sup>3</sup> D810009	
01.02.	4151	4162	4514	4570	4212	4308		

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

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

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

Bestellformular bitte abtrennen

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = ohne Ei lt. Rezeptur = ohne Fisch lt. Rezeptur = ohne Getreide lt. Rezeptur = ohne Hafer lt. Rezeptur = ohne Krebstiere lt. Rezeptur = ohne Milch (einschließlich Laktose) lt. Rezeptur = ohne Milchweiß lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = ohne Soja lt. Rezeptur = ohne Sulfite lt. Rezeptur = ohne Schalenfrüchte lt. Rezeptur = ohne Mandeln lt. Rezeptur = ohne Haselnüsse lt. Rezeptur = ohne Senf lt. Rezeptur = ohne Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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

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

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

**FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!**

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

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

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

= Kirschkuchen 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](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

# Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 6

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße M,S,G1,Ei,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	Erbentaler in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis M,G1,G,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G1,G	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße mit Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,G,Me,La,1	  
							1508 Rote Bete Salat	
02.02.	L 4761	P 4069	B L 4533	B L 4592	B L 4229	B L 4183	D810010	  
							1506 Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1	
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 Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße M,G1,Ei,G,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) 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,G,Me,La	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La	  
							D810007	
03.02.	L 4297	P 4776	B L 4641	B L 4571	B L 4430	B L 4120	1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La	  
							D810007	
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 Stampfkartoffeln M,S,Me,La,Sn,20,3	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree M,Fi,G1,G,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree M,Ei,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln 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	
04.02.	L 4400	P 4085	B L 4415	B L 4628	B L 4581	B L 4273	D810020	  
							1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn	
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 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,Bi,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 Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln 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	
05.02.	L 4095	P 4609	B L 4507	B L 4585	B L 4060	B L 4740	D810022	  
							D810022	
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,S,F1,G1,Ei,Sn2,G,Me,La	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip M,S,G1,Ei,G,Me,La,G4	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln M,F1,Me,La,Sn	1557 Bohnensalat	  
							D810013	
06.02.	L 4158	B L 4500	B L 4732	B L 4555	B L 4219	B L 4494	1557 Bohnensalat	  
							D810013	
SA *	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) 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	
07.02.	L 4612	B L 4425	B L 4045	B L 4321	B L 4542	B L 4765	D810023	  
							D810023	
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,F1,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G1,G,Sn,20	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis M,S,G1,G,Me,La	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1	  
							1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn	
08.02.	L 4432	B L 4260	B L 4131	B L 4387	B L 4797	B L 4127	D810021	  
							D810021	

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

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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)

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



**JOHANNITER**  
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Änderungen vorbehalten

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.								
DI								
10.02.								
MI								
11.02.								
DO								
12.02.								
FR								
13.02.								
SA *								
14.02.								
SO *								
15.02.								

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

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

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

## Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Jetzt auch online bestellbar

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



Kost-form	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,89 €
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 MO 09.02. L 4226  4516   4088  L 4540  4762	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La L 4226  4516   4088  L 4540  4762	Currywurst mit Kartoffelpalten <sup>Sn,3</sup> L 4516  4088  L 4540  4762	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatengarnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4540  4762	Gebratene Geflügefleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralanudeln M,G1,G,Me,La 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse M,Fi,Me,La 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La, 1506 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
DI 10.02.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn DI 10.02. L 4778  4347   4024  L 4594  4502  L 4221	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4778  4347   4024  L 4594  4502  L 4221	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G1,Ei,G 4024  L 4594  4502  L 4221	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree M,G1,G,Me,La L 4594  4502  L 4221	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtssoße M,G1,Ei,G,Me,La 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln S,G1,G,Sn 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510 Rotkrautsalat D810012
MI 11.02.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 MI 11.02. L 4501  4098  4668  L 4591  4233  L 4748	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4501  4098  4668  L 4591  4233  L 4748	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur M,G1,G,Me,La 4668  4591  L 4233  L 4748	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ M,G1,G,Me,La 4668  4591  L 4233  L 4748	Herhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn L 4233  4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn L 4748  4233  L 4233  L 4748	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
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 DO 12.02. L 4577  4758  4512  L 4554  4493  L 4108	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,S,Me,La L 4577  4758  4512  L 4554  4493  L 4108	Apfelstrudel mit Vanillesoße M,G1,G,Me,La L 4758  4512  L 4554  4493  L 4108	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4512  4554  L 4493  L 4108	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis M,Fi,G1,G,Me,La,Sn L 4554  4493  L 4108	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 L 4493  4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019
FR 13.02.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La FR 13.02. L 4465  4154  4081  L 4587  L 4603  L 4785	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G1,Ei,G,Sn,20 L 4465  4154  4081  L 4587  L 4603  L 4785	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4154  4081  L 4587  L 4603  L 4785	Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La 4081  4587  L 4603  L 4785	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln L 4587  4603  L 4785	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> L 4785  4603  L 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024
SA *	Klassischer Hühnersuppentopf G1,Ei,G SA * 14.02. L 4621  4076  4433  4560  L 4040  L 4269	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3 L 4621  4076  4433  4560  L 4040  L 4269	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La 4076  4433  4560  L 4040  L 4269	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4433  4560  L 4040  L 4269	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4560  4040  L 4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle S,G1,Ei,G,Sn,20 L 4040  4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G,Me,La,1 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810020
SO *	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La SO * 15.02. L 4189  4263  4759  L 4588  L 4168  L 4411	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße M,S,Ei,Me,La L 4189  4263  4759  L 4588  L 4168  L 4411	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln L 4263  4759  L 4588  L 4168  L 4411	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup> L 4759  L 4588  L 4168  L 4411	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4588  L 4168  L 4411	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La L 4168  L 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022

Bestellformular bitte abtrennen

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = ohne Ei lt. Rezeptur = ohne Milch lt. Rezeptur = ohne Soja lt. Rezeptur = ohne Schalenfrüchte lt. Rezeptur = ohne Mandeln lt. Rezeptur = ohne Haselnüsse lt. Rezeptur = ohne Senf lt. Rezeptur = ohne Weizen lt. Rezeptur = ohne Roggen lt. Rezeptur = ohne Gerste lt. Rezeptur = ohne Hafer lt. Rezeptur = ohne Krebstiere lt. Rezeptur = ohne Käse lt. Rezeptur = ohne Milchsoße lt. Rezeptur = ohne Schokolade lt. Rezeptur = ohne Karamellsoße lt. Rezeptur = ohne Erdnusssoße lt. Rezeptur = ohne Senfsoße lt. Rezeptur = ohne Sojasoße lt. Rezeptur = ohne Käsesoße lt. Rezeptur = ohne Rübensoße lt. Rezeptur = ohne Salzkartoffeln lt. Rezeptur = ohne Kartoffelpfanne lt. Rezeptur = ohne Kartoffelpalten lt. Rezeptur = ohne Kartoffelpüree lt. Rezeptur = ohne Kartoffelpüree lt. Rezeptur = ohne Kartoffelpüree lt. Rezeptur <img alt="X icon

# 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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Dessert 0,89 €	
							Salat 1,59 €	
16.02.	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 Gemüsepflanne 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
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La	
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	Gebratene 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 Kirschkompost M,Sb,Me,La,1	1504
							Bohnensalat	
17.02.	● L 4124	● 4365	● L 4523	● L 4548	● L 4790	● L 4751	D810007	
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	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel M,G1,Sb,G,Me,La,1	1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3	
18.02.	● L 4524	● 4025	● L 4001	● L 4508	● L 4146	● L 4334	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 <sup>3</sup>	1557
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn	
19.02.	● L 4079	● 4445	● L 4164	● L 4639	● L 4557	● L 4407	D810021	
FR	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettballchen 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 Röstzwiebel-garnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampf-kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3	1510
							Gurkensalat <sup>3</sup>	
20.02.	● L 4610	● 4462	● L 4798	● L 4558	● L 4082	● L 4176	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 Huhnfilet 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
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn	
21.02.	● L 4061	● 4539	● L 4630	● L 4543	● L 4792	● L 4427	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 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
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3	
22.02.	● L 4770	● 4117	● L 4013	● L 4562	● L 4227	● L 4210	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 ✕ = ohne Kreatzide

✗ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ✎ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere

M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo)

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

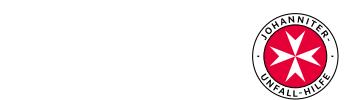
Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](http://www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg) · [menueservice-johanniter@apetito.de](mailto:menueservice-johanniter@apetito.de)



**JOHANNITER**  
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

\* 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.

# Bestellschein

## **Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.**



## Kalenderwoche: 9

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

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

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

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

# Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



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

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



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
<b>MO</b>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	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 Petersiliencartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Zarte Schweinemedaillops in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliencartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Apfelmus <sup>3</sup> 1552
	23.02.  4645	 4419	 4780	 4549	 4097	 4190	Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>DI</b>	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 herhaftem 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	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505
	24.02.  4145	 4745	 4551	 4565	 4573	 4211	Rote Bete Salat D810010
<b>MI</b>	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 Petersiliencartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem 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 Petersiliencartoffeln M,S,Me,La,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503
	25.02.  4053	 4153	 4074	 4598	 4231	 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019
<b>DO</b>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,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 Käsesoße M,S,G1,G,Me,La,20,3  4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1 1506
	26.02.  4768	 4693	 4533	 4576	 4434	 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
<b>FR</b>	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 Apfelsrotkohl 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  4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,G,Me,La,1 1508
	27.02.  4590	 4584	 4080	 4683	 4163	 4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810020
<b>SA *</b>	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	Pfannkuchen 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  4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511
	28.02.  4747	 4102	 4614	 4556	 4515	 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022
<b>SO *</b>	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, 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 Ratatouille-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  4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510
	01.03.  4472	 4217	 4192	 4595	 4755	 4319	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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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

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

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

**FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!**

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

**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  
[menuesservice\\_johanniter@acelito.de](mailto:menuesservice_johanniter@acelito.de)