

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**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat 1,59 €
MO 03.02.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
DI 04.02.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505 Rote Bete Salat D810010
MI 05.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001
DO 06.02.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002
FR 07.02.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
SA 08.02.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004
SO 09.02.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 03.02.	<input type="checkbox"/>							
DI 04.02.	<input type="checkbox"/>							
MI 05.02.	<input type="checkbox"/>							
DO 06.02.	<input type="checkbox"/>							
FR 07.02.	<input type="checkbox"/>							
SA 08.02.	<input type="checkbox"/>							
SO 09.02.	<input type="checkbox"/>							

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

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

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundesweiten Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 7

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



Jetzt auch
online
bestellbar

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

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 10.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 11.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 12.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 13.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 14.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 15.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 16.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat	Kuchen
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	1,59 €	
Mo 10.02.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße, dazu Gemüseris ^{G,Gl,Ei,S}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La}	1507
Di 11.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La}	1509
Mi 12.02.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La}	1505
Do 13.02.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüse mix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La}	1503
Fr 14.02.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{3,}	1553
Sa* 15.02.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,G4,M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La}	1504
So* 16.02.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G2,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,Gl,Sb,M,Me,La}	1511
							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 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

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

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
 Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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

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

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

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **8**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat 1,59 €
MO 17.02.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☒ ● L 4761	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 🍷🍷 4069	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small> 🍷 ● L 4533	Erbsentaler in Mehlsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,Gl,M,Me,La</small> 🍷 ● 4592	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small> 🍷🍷 ● 5020	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☒🍷 ● 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1508 Rote Bete Salat <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> D810010
DI 18.02.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ☒ ● L 4297	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> ☒ ● 4776	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 🍷🍷☒ ● 4641	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 🍷 ● 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> ● 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
MI 19.02.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 🍷☒ ● L 4400	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> 🍷🍷 4085	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> ● L 4415	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe <small>🍷🍷🍷 ● L</small> 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 🍷🍷 ● 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1507 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002
DO 20.02.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ☒🍷 ● L 4095	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 🍷🍷 4609	Penne-Nudeln in Hackfleischsoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● L 5393	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> 🍷 ● 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small> 🍷🍷 ● 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small> 🍷 ● 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004
FR 21.02.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 🍷🍷 ● L 4158	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 🍷 4500	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4732	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 🍷 ● 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 🍷 ● 4494	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 Bohnensalat D810013
SA 22.02.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> 🍷🍷 ● L 4612	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ☒ 4425	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● 4045	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 🍷 ● L 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 🍷 ● 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
SO 23.02.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 🍷 ● L 4432	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● 4260	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,Gl,Sn</small> 🍷🍷 ● 4131	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 🍷 ● L 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ☒ ● 4797	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ☒🍷 ● 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1509 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 17.02.	<input type="checkbox"/>							
DI 18.02.	<input type="checkbox"/>							
MI 19.02.	<input type="checkbox"/>							
DO 20.02.	<input type="checkbox"/>							
FR 21.02.	<input type="checkbox"/>							
SA 22.02.	<input type="checkbox"/>							
SO 23.02.	<input type="checkbox"/>							

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

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

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 9

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



Jetzt auch
online
bestellbar

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



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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 24.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 25.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 26.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 27.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 28.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 01.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 02.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,89 €	
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat	1,59 €
Mo 24.02.	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 3,5b,M,Me,La 1506	Gurkensalat 3, D810008
Di 25.02.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	Rotkrautsalat D810012
Mi 26.02.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,M,Me,La,S,Sn 4748	Rhabarbermus 3, 1553	Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000
Do 27.02.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001
Fr 28.02.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck 5 5609	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006
Sa* 01.03.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002
So* 02.03.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße 5 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natrippökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur
* = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo
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 1,00 € 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 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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

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

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

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **10**

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,89 €
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat 1,59 €
MO 03.03.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S 4365	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
DI 04.03.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S 4386	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504 Bohnsalat D810013
MI Ascher- mittwoch 05.03.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4025	Mettbällchen vom Schwein in Soße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 5002	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
DO 06.03.	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S 4164	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Apfel-Bananenmus 3, 1557 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei,Sn D810003
FR 07.03.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 Gurkensalat 3, D810008
SA Welt- freitag 08.03.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S 5601	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006
SO 09.03.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La 4770	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4117	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 03.03.	<input type="checkbox"/>							
DI 04.03.	<input type="checkbox"/>							
MI Ascher- mittwoch 05.03.	<input type="checkbox"/>							
DO 06.03.	<input type="checkbox"/>							
FR 07.03.	<input type="checkbox"/>							
SA Welt- freitag 08.03.	<input type="checkbox"/>							
SO 09.03.	<input type="checkbox"/>							

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 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 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 11

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



Jetzt auch online bestellbar

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

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 10.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 11.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 12.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 13.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 14.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 15.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 16.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat	1,59 €
Mo 10.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4190	Apfelmus ^{3,} 1552	Karottensalat ^{3,} D810009
Di 11.03.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505	Rote Bete Salat D810010
Mi 12.03.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
Do 13.03.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506	gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
Fr 14.03.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn} 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La} 1508	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
Sa* 15.03.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614	Feine Gemüsevialt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004
So* 16.03.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
 Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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

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

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

Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



Bestellschein

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



Kalenderwoche: **12**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat 1,59 €
MO 17.03.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Spätzlepfanne mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507 Weißkrautsalat ^{3,} D810011
DI 18.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1509 Gurkensalat ^{3,} D810008
MI 19.03.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ^{Ei,Sn} D810003
DO 20.03.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000
FR 21.03.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{3,} 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810006
SA 22.03.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben Gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La} 1504 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
SO 23.03.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La} 1511 Karottensalat ^{3,} D810009

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 17.03.	<input type="checkbox"/>							
DI 18.03.	<input type="checkbox"/>							
MI 19.03.	<input type="checkbox"/>							
DO 20.03.	<input type="checkbox"/>							
FR 21.03.	<input type="checkbox"/>							
SA 22.03.	<input type="checkbox"/>							
SO 23.03.	<input type="checkbox"/>							

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

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

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 13

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.



Jetzt auch
online
bestellbar

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

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
MO 24.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 25.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 26.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 27.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 28.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 29.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 30.03.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kostform	1 Unsere Tagesempfehlung	2 Gutbürgerlich	3 Tagesempfehlung Vollkost	4 Vegetarische Menüs	5 Klein und Fein	6 Schlemmen und Genießen	Dessert 0,89 €
Preis in €	10,99 €	11,19 €	10,49 €	10,29 €	9,99 €	12,19 €	Salat 1,59 €
Mo 24.03.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508 Rote Bete Salat D810010
Di 25.03.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 4641	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
Mi 26.03.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> 4085	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4415	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002
Do 27.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004
Fr 28.03.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4494	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 Bohnensalat D810013
Sa* 29.03.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 4425	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
So* 30.03.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4432	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	Saftige Gemüserikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003

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 1,00 € 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 €

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
 Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
 Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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

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

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