

# 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: 46

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 €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Salat 1,59 €
MO 10.11.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>a</sup> Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>F1,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>F1,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> LKL 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4190	Apfelmus <sup>3</sup> 1552
DI 11.11.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup> LKL 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> LKL 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> LKL 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4573	***Martinsgans*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup> LKL 4349	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekse <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
MI 12.11.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4053	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> LKL 4153	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> LKL 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> LKL 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup> LKL 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
DO 13.11.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> LKL 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup> LKL 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> LKL 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> LKL 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> LKL 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
FR 14.11.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup> LKL 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> LKL 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelfrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> LKL 4163	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> LKL 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
SA * 15.11.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4747	Kasselerbraten in Bratsaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> LKL 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> LKL 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup> LKL 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> LKL 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
SO * 16.11.	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,S</sup> LKL 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> LKL 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> LKL 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> LKL 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> LKL 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,S,1,3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 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.

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

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

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

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

Regionalverband Bayerisch Schwaben

Änderungen vorbehalten

✓

✗

○

△

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

□

■

&lt;p

# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 47

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO								
17.11.								
DI								
18.11.								
MI*								
Buß- u. Betttag								
19.11.								
DO								
20.11.								
FR								
21.11.								
SA*								
22.11.								
SO*								
23.11.								

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	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Salat 1,59 €
MO	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,Gl,Ei,M,Me</small>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1507
17.11.	4275	4021	4030	4575	5613	4426	Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
DI	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
18.11.	4513	4578	4144	4544	4744	4255	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
MI*	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Fr,Fr1</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1505
Buß- u. Betttag							Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
19.11.	4778	4509	4002	4574	4099	4159	
DO	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fr,M,Me,La,S,Sn</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampf-kartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsuppe <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La,1</small> 1503
20.11.	4474	4224	4018	4545	4580	4784	Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>3</sup> D810018
FR	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fr</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553
21.11.	4023	4406	4458	4599	4199	4320	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
SA*	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>Sn</small>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,Gl,G4,M,Me,La,S</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salz-kartoffeln <small>G,Gl,F1,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompost <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504
22.11.	4644	4796	4138	4593	4022	4420	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
SO*	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen <small>G,Gl,Ei,Sb</small>	Herzhafte Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Rinderroulade mit Hack-fleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosuppe, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1511
23.11.	4151	4162	4514	4570	4212	4308	Karottensalat <sup>3</sup> 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 = ohne Germestoff lt. Rezeptur = ohne Ei lt. Rezeptur = ohne Erdnüsse lt. Rezeptur = ohne Fisch lt. Rezeptur = ohne Weizen lt. Rezeptur = ohne Roggen lt. Rezeptur = ohne Soja lt. Rezeptur = ohne Schwefeldioxid u. Sulfite lt. Rezeptur = ohne Schalenfrüchte lt. Rezeptur = ohne Mandeln lt. Rezeptur = ohne Haselnüsse lt. Rezeptur = ohne Senf lt. Rezeptur 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 1,00 € 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,S,F,Sf,Sf

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

TeL.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung

Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

menueservice-johanniter@apetito.de

# Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.

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



# Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 48

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO								
24.11.								
DI								
25.11.								
MI								
26.11.								
DO								
27.11.								
FR								
28.11.								
SA *								
29.11.								
SO *								
1. Advent 30.11.								

Kostform	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 €
	<b>11,05 €</b>	<b>11,25 €</b>	<b>10,55 €</b>	<b>10,35 €</b>	<b>10,05 €</b>	<b>12,25 €</b>	<b>Dessert 0,89 €</b>
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Erbsenthaler in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
24.11.	✖●L 4761	✖ 4069	✖●L 4533	✖●L 4592	✖●L 4229	✖ 4183	Rote Bete Salat D810010
DI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
25.11.	✖●L 4297	✖ 4776	✖✖✖ 4641	✖●L 4571	●L 4430	✖ 4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
MI	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
26.11.	✖✖●L 4400	✖ 4085	●L 4415	✖✖●L 4628	✖●L 4581	● 4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bunte Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 1510	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
27.11.	✖✖●L 4095	✖ 4609	✖ 4507	✖●L 4585	✖✖●L 4060	✖●L 4740	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
FR	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S 1557	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
28.11.	✖✖●L 4158	✖L 4500	✖● 4732	✖●L 4555	●L 4219	● 4494	Bohnensalat D810013
SA *	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 1511	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
29.11.	✖✖●L 4612	✖ 4425	● 4045	✖●L 4321	✖●L 4542	✖●L 4765	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 1509	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
1. Advent 30.11.	✖●L 4432	●L 4260	✖✖✖ 4131	✖●L 4387	✖ 4797	✖●L 4127	Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ✕ = mit Alkohol ✕ = vegetarisch ✕ = ohne Gluten lt. Rezeptur ✕ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = ohne Krebstiere

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

M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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)  
● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

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

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](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 1,00 € 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

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

Ä

# Bestellschein

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



Kalenderwoche: 49

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO								
01.12.								
DI								
02.12.								
MI								
03.12.								
DO								
04.12.								
FR								
05.12.								
SA *								
06.12.								
SO *								
2. Advent 07.12.								

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 €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Salat 1,59 €
MO 01.12.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 01.12. 4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 01.12. 4516	Currywurst mit Kartoffelpalten S <sub>n,3</sub> 01.12. 4088	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatengarnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 01.12. 4540	Gebratene Geflügefleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralanudeln G,G1,M,Me,La 01.12. 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,i,M,Me,La 01.12. 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße S <sub>b,M,Me,La,1</sub> 1506 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
DI 02.12.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 02.12. 4778	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 02.12. 4347	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 02.12. 4024	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 02.12. 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtssoße G,G1,Ei,M,Me,La 02.12. 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 02.12. 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Rotkrautsalat D810012
MI 03.12.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 03.12. 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 03.12. 4098	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 03.12. 4668	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 03.12. 4591	Herhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 03.12. 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 03.12. 4748	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing S <sub>d,1,3</sub> D810018
DO 04.12.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 04.12. 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 04.12. 4758	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 04.12. 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 04.12. 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 04.12. 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20 04.12. 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
FR 05.12.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 05.12. 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 05.12. 4154	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 05.12. 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 05.12. 4587	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 05.12. 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 05.12. 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SA *	Klassischer Hühner-suppentopf G,G1,Ei 06.12. 4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 06.12. 4076	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 06.12. 4433	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 06.12. 4560	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La 06.12. 5028	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,Sn,20 06.12. 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
SO *	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 07.12. 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 07.12. 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 07.12. 4759	***NEU*** Ravioloni mit Stein-pilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käse-Soße, mit Pfifferlingen verfeinert G,G1,Ei,M,Me,La,S 07.12. 4504	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 07.12. 4168	***Premium-Menü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S 07.12. 4326	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn 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) 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 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: 50

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO 08.12.	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €	
DI 09.12.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 08.12. 4124	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3 4365	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4548	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007	
MI 10.12.	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 09.12. 4429	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,G1,Ei,S,20 4386	Gebratene Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 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 Bohnensalat D810013	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1 1504	
DO 11.12.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 10.12. 4524	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4025	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	Milchcreme mit Waldbären auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023	
FR 12.12.	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 11.12. 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 G,G1,M,Me,La,S,20 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 <sup>3</sup> 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021	
SA * 13.12.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 12.12. 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 Röstzwiebel-garnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,S,1,3 1510 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	
SO * 3. Advent 14.12.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 14.12. 4770	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne 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	***Premium-Menü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn,20 4105	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ✕ = mit Alkohol ✕ = vegetarisch ✕ = ohne Gluten lt. Rezeptur ✕ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ✕ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Änderungen vorbehalten

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

M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](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)  
● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben

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

[www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg](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 1,00 € 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: 51

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO								
15.12.								
DI								
16.12.								
MI								
17.12.								
DO								
18.12.								
FR								
19.12.								
SA *								
20.12.								
SO *								
4. Advent 21.12.								

## 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 €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Salat 1,59 €
MO 15.12.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 15.12. 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>F, M, Me, La, S, Sn</sup> 15.12. 4419	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 15.12. 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika <sup>G, G1</sup> 15.12. 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersiliengemüse <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 15.12. 4097	Zarte Schweinedeckchen in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliengemüse <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 15.12. 4190	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
DI 16.12.	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G, G1, Ei</sup> 16.12. 4145	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 16.12. 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <sup>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</sup> 16.12. 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei, M, Me, La</sup> 16.12. 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 16.12. 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S, 20</sup> 16.12. 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G, G1, M, Me, La, 1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
MI 17.12.	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</sup> 17.12. 4472	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliengemüse <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 17.12. 4153	Traditionelle Leberklößle auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup> 17.12. 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup> 17.12. 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse <sup>M, Me, La, S, Sn</sup> 17.12. 4231	Ente "asiatische Art" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup> 17.12. 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G, G1, G3, M, Me, La, 1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M, Me, La, S, Sn</sup> D810019
DO 18.12.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G, G1, M, Me, La, S, Sn</sup> 18.12. 4768	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 18.12. 4347	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G, G1, M, Me, La, 10</sup> 18.12. 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 18.12. 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G, G1, F, M, Me, La</sup> 18.12. 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</sup> 18.12. 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb, M, Me, La, 1</sup> 1506 Mischsalat "Pariser Art" mit Balsamico-Dressing <sup>Sd, 1, 3</sup> D810023
FR 19.12.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</sup> 19.12. 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G, G1, Ei, S</sup> 19.12. 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 19.12. 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 19.12. 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 19.12. 4163	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G, G1, F, M, Me, La, S</sup> 19.12. 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G, G1, M, Me, La, 1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M, Me, La, S, Sn</sup> D810020
SA *	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 20.12. 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M, Me, La, S, 20, 3</sup> 20.12. 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S, Sn, 20, 3</sup> 20.12. 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Kartoffelecke in Knusperpanade, Romanesco, Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G, G1, G3, M, Me, La, S</sup> 20.12. 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup> 20.12. 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 20.12. 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G, G1, Sb, M, Me, La, 1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M, Me, La, S, Sn</sup> D810022
SO *	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 21.12. 4053	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M, Me, La, Sn</sup> 21.12. 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-Gemüse, dazu Spätzle <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</sup> 21.12. 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G, G1, Ei, M, Me, La, S</sup> 21.12. 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabel-Spaghetti <sup>G, G1, M, Me, La, S</sup> 21.12. 4755	***Premium-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersiliengemüse <sup>G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3</sup> 21.12. 4405	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei, M, Me, La, S</sup> D810007

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

\* 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<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: 52

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Dessert 0,89 €	
22.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011	
DI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	
MI	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekse G,G1,M,Me,La,1 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021	
Heiligabend 24.12.								
DO*	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in herhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	***Weihnachts-Menü*** Schweineroulade in herhafter Bratenjas mit Rosenkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn,20	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018	
1. Weihnachtstag 25.12.								
FR*	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Gänsebrust in herhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007	
2. Weihnachtstag 26.12.								
SA*	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkomott Sb,M,Me,La,1 1504 Rote Bete Salat D810010	
27.12.								
SO*	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	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis S <sup>n</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-Soße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbären auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	
28.12.								

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 2 = mit Alkohol 2 = vegetarisch 2 = ohne Gluten lt. Rezeptur 2 = ohne Laktose lt. Rezeptur Änderungen vorbehalten

2 = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 2 = 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 1,00 € 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: 1

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO								
29.12.								
DI								
30.12.								
MI								
Silvester 31.12.								
DO*								
Neujahr 01.01.								
FR								
02.01.								
SA*								
03.01.								
SO*								
04.01.								

## 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 €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	Dessert 0,89 €	
MO 29.12.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf- kartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott <small>G,Gl,M,Me,La,10</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1508	
DI 30.12.	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbäll- chen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Linsenbällchen mit einer Perlndudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt- Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weiß- kohl-Gemüse und Petersi- lenkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,G,3,Ei,M,Me,La,S</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1506	
MI Silvester 31.12.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Paniertes Schweine- schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersi- lenkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>	***NEU*** Ravioloni mit Stein- pilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käse- soße, mit Pfifferlingen verfeinert <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	NEU Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Band- nudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1507	
DO* Neujahr 01.01.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsäatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf- Stampf <small>G,Gl,G,2,M,Me,La,Sn</small>	***Neujahrs-Menü*** Wildlachs (aus nach- haltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersili- enkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1,3</small> 1510	
FR 02.01.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Frühlings- gemüse, dazu Kartoffel- Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer- Grütze <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,2f</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauern- wurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren- gemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557	
SA* 03.01.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,20</small>	Vegetarischer Kürbis- Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1511	
03.01.	4158	4069	4507	4628	4542	4765	Karottensalat <sup>3</sup> D810009	
SO* 04.01.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>	Paniertes Schweine- schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Sn,20</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühner- frikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüse- reis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter- spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1509	
04.01.	4297	4425	4131	4387	4797	4127	Weißenkrautsalat <sup>3</sup> D810011	

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

\* 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,Sf

= Kirschkuchen 10,Gl,G,1,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)