

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

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	
MO	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahneseife mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Apfelmus <sup>3</sup>
							Karottensalat <sup>3</sup>
10.11.	4645	4419	4780	4549	4097	4190	1552 D810009
DI	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	***Martinsgans*** Geschnittene Gänse-brust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Rote Bete Salat
11.11.	4145	4745	4551	4565	4573	4349	1505 D810010
MI	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Peter-silienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauer-kraut mit Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup>
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
12.11.	4053	4153	4074	4598	4231	4782	1503 D810019
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Festtagssuppe mit Rind-fleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Misch-gemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse-soße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
13.11.	4768	4693	4533	4576	4434	4182	1506 D810023
FR	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumen-kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
14.11.	4590	4584	4080	4683	4163	4402	1508 D810020
SA *	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mett-wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Pfnankuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
15.11.	4747	4102	4614	4556	4515	4203	1511 D810022
SO *	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffel-würfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup>
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
16.11.	4472	4217	4192	4595	4755	4319	1510 D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit 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](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: 47

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 17.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 18.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI* Buß- u. Betttag 19.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 20.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 21.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 22.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 23.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

Bestellformular bitte abtrennen

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



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 17.11.	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
	● L 4275	4021	4030	4575	5613	● L 4426	Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
DI 18.11.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
	● L 4513	4578	4144	4544	● L 4744	● L 4255	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
MI* Buß- u. Betttag 19.11.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505
	● L 4778	4509	4002	4574	4099	4159	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
DO 20.11.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503
	● L 4474	● 4224	4018	4545	4580	4784	Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
FR 21.11.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553
	● L 4023	4406	● L 4458	4599	4199	4320	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
SA* 22.11.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504
	● L 4644	● L 4796	4138	4593	4022	● L 4420	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
SO* 23.11.	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
	● L 4151	4162	4514	4570	● L 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  
⌘ = 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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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: 48

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508
							Rote Bete Salat D810010
24.11.	● L 4761	4069	● L 4533	● L 4592	● L 4229	● 4183	
DI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
25.11.	● L 4297	● 4776	● 4641	● 4571	● L 4430	● 4120	
MI	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
26.11.	● L 4400	4085	● L 4415	● L 4628	● L 4581	● 4273	
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
27.11.	● L 4095	● 4609	● 4507	● 4585	● 4060	● L 4740	
FR	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
							Bohnensalat D810013
28.11.	● L 4158	L 4500	● 4732	● 4555	● L 4219	● 4494	
SA *	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
29.11.	● L 4612	4425	● 4045	● L 4321	● L 4542	● L 4765	
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
1. Advent 30.11.	● L 4432	● L 4260	● 4131	● L 4387	● 4797	● 4127	

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



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Advent 30.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

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



Kalenderwoche: 49

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 01.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 02.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 03.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 04.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 05.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 06.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 2. Advent 07.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



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

[www.ihr-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 01.12.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 4226	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4516	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> 4088	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup> 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
							Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
DI 02.12.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4347	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> 4024	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
							Rotkrautsalat D810012
MI 03.12.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4098	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4668	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4748	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
DO 04.12.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4577	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4758	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>G,G1,M,Me,La,Sn,20</sup> 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
FR 05.12.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,Sn,20</sup> 4154	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri-sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4587	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
SA* 06.12.	Klassischer Hühner-suppentopf <sup>G,G1,Ei</sup> 4621	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</sup> 4076	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4433	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 5028	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn,20</sup> 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
SO* 2. Advent 07.12.	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	***NEU*** Ravioloni mit Stein-pilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käse-soße, mit Pfifferlingen verfeinert <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4504	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	***Premium-Menü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4326	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  
☒ = 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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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: 50

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	
MO	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
08.12.	● L 4124	● 4365	L 4523	● 4548	● L 4790	● L 4751	
DI	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,G1,Ei,S,20	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
							Bohnsensalat D810013
09.12.	● L 4429	● 4386	● L 4767	● L 4552	● L 4553	● L 4202	
MI	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln G,G1,Ei	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
10.12.	● L 4524	4025	● 4001	● 4508	● L 4146	● 4334	
DO	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus 3 1557
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
11.12.	● L 4079	● 4445	● 4164	● L 4639	L 4557	● L 4407	
FR	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
							Gurkensalat 3 D810008
12.12.	● L 4610	● L 4462	● L 4798	● 4558	● L 4082	● L 4176	
SA *	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem M,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
13.12.	● L 4061	L 4539	● 4630	● L 4543	● L 4792	● 4427	
SO *	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La,20	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würziger Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	***Premium-Menü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn,20	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
3. Advent 14.12.	● L 4770	● 4406	● 4013	● 4562	● L 4227	● 4105	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natriumpökelsalz ☒ = 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-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							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO *							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Advent 21.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

Bestellformular bitte abtrennen

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



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	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Apfelmus <sup>3</sup>
	15.12. 4645	4419	4780	4549	4097	4190	1552
DI	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
	16.12. 4145	4745	4551	4565	4573	4211	1505
MI	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup>
	17.12. 4472	4153	4074	4598	4231	4782	1503
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	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>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
	18.12. 4768	4347	4533	4576	4434	4182	1506
FR	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierter 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>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
	19.12. 4590	4584	4080	4683	4163	4402	1508
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>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Feine Gemüsevelfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
	20.12. 4747	4102	4614	4556	4515	4203	1511
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>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	***Premium-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup>
	4. Advent 21.12. 4053	4217	4192	4595	4755	4405	1510

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Natriumpökelsalz ☒ = 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,05 €	11,25 €	10,55 €	10,35 €	10,05 €	12,25 €	
MO	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silber-zwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Weißkrautsalat <sup>3</sup>
22.12.	● L 4513	4021	● 4030	● 4575	● L 4146	● L 4426	1507 D810011
DI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Gurkensalat <sup>3</sup>
23.12.	● L 4778	● 4578	● 4144	4544	● 5613	● 4320	1509 D810008
MI	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
Heiligabend 24.12.	● L 4275	● L 4796	● 4164	● 4570	● L 4792	● L + 2,00 € 4314	1505 D810021
DO*	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	***Weihnachts-Menü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salz-kartoffeln <sup>G,G1,S,Sn,20</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup>
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
1. Weih-nachtstag 25.12.	● L 4124	● L 4693	● L 4458	● L 4554	● L 4227	● 4105	1503 D810018
FR*	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Früh-lingspüree <sup>G,G1,M,Me,La,20</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Gänse-brust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Rhabarbermus <sup>3</sup>
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
2. Weih-nachtstag 26.12.	● L 4770	● 4224	● L 4433	● L 4574	● 4199	● L + 2,00 € 4349	1553 D810007
SA*	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salz-kartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
							Rote Bete Salat
27.12.	● L 4644	4509	● L 4767	● L 4545	● L 4022	● L 4420	1504 D810010
SO*	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Hafer-flockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffel-klößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
							Karottensalat <sup>3</sup>
28.12.	● L 4151	4162	● 4138	● 4593	● L 4219	● 4784	1511 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](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 bundeseinheit-  
lichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen  
Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER  
Regionalverband Bayerisch Schwaben



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heiligabend 24.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Weih-nachtstag 25.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Weih-nachtstag 26.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 30.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI Silvester 31.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO* Neujahr 01.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 02.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA* 03.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO* 04.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

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

## Mein Wunschmenü.

Mit dem Menüservice der Johanniter.



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

[www.ihr-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 29.12.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508
	🍷🐷●L 4095	🍷🐷● 4609	🍷●L 4533	🍷●L 4321	●L 4430	🍷●L 4740	Bohnensalat D810013
DI 30.12.	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506
	🍷🐷●L 4612	🍷● 4776	● 4045	🍷● 4555	🍷🐷● 4060	🐷● 4120	Rotkrautsalat D810012
MI Silvester 31.12.	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	***NEU*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfefferlingen verfeinert <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507
	🍷🍷●L 4400	🐷● 4153	●L 4415	🍷●L 4504	🍷🐷●L 4146	● 4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
DO* Neujahr 01.01.	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>	***Neujahrs-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510
	🍷●L 4761	●L 4260	🍷● 4732	🍷●L 4592	●L 4212	🍷● 4405	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
FR 02.01.	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Topfenknödel mit Nougateremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G,G1</sup>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
	🍷●L 4432	🍷L 4500	🍷🍷🍷🐷● 4641	🍷● 4585	🍷●L 4229	🍷🐷● 4159	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
SA* 03.01.	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511
	🍷🐷●L 4158	🍷🐷 4069	🐷● 4507	🍷🍷🍷●L 4628	🍷●L 4542	🍷●L 4765	Karottensalat <sup>3</sup> D810009
SO* 04.01.	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüsereis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509
	🍷●L 4297	🍷 4425	🍷🍷🍷🐷● 4131	🍷●L 4387	🍷● 4797	🍷🐷● 4127	Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011

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

🍷 = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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)

Bestellformular bitte abtrennen