

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice

Für unsere leckeren Menüs verwenden
unsere Köche nur beste Zutaten und
verzichten dabei auf Geschmacksverstärker
und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf
Anfrage stehen auch weitere Angebote wie
pürierte oder vegetarische Menüs für Sie
zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 16.02. bis zum 22.02.2026

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Regionalverband Berlin
Berner Str. 2-3
12205 Berlin

menueservice.berlin@johanniter.de
Fax: 030 816901-705
www.johanniter.de/berlin

030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €
MONTAG 16.02.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel G,Gl,M,Me,La,1 1508
	BL 11,80 € 4523	BL 13,25 € 4086	BL 13,20 € 4124	BL 12,10 € 4548	BL 11,00 € 4790	BL 14,40 € 4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
DIENSTAG 17.02.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl,Fi,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1 1504
	BL 12,25 € 4767	BL 12,00 € 4606	BL 12,60 € 4429	BL 11,65 € 4552	BL 11,55 € 4553	BL 14,60 € 4202	Bohnensalat D810013
MITTWOCH 18.02.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,Ei	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompost G,Gl,Ei,M,Me,La,10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1511
	BL 12,10 € 4001	BL 12,10 € 4378	BL 12,00 € 4524	BL 12,50 € 4508	BL 11,75 € 4146	BL 14,60 € 4334	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
DONNERS-TAG 19.02.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,20	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl,Ei	Seelachs in Kräutermarkade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus ³ 1557
	BL 13,00 € 4164	BL 13,50 € 4445	BL 11,85 € 4079	BL 11,15 € 4639	BL 12,10 € 4557	BL 13,85 € 4407	Hanseatischesalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
FREITAG 20.02.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S	Käsespätzle mit Rösti-Zwiebelgarnitur G,Gl,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelsrotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
	BL 13,15 € 4798	BL 12,70 € 4462	BL 11,85 € 4610	BL 12,10 € 4558	BL 11,50 € 4082	BL 14,85 € 4176	Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 21.02.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,Gl,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,20	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1509	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1509
	BL 12,05 € 4630	BL 10,90 € 4539	BL 12,70 € 4061	BL 11,95 € 4543	BL 11,55 € 4792	BL 13,85 € 4427	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SONNTAG 22.02.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl,M,Me,La,1 1507
	BL 12,70 € 4013	BL 13,25 € 4117	BL 14,05 € 4770	BL 12,75 € 4562	BL 12,70 € 4227	BL 13,30 € 4210	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen

für Diabetiker (zuckerarm und höchstmittig 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)

10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz X = enthält Alkohol BL = vegetarisch ● = ohne Gluten (It. Rezeptur) ✕ = ohne Laktose (It. Rezeptur) ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energieichte von mind. 1 kcal/g ✕ = enthält Zutaten vom Schwein

Enthaltene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchzucker La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sr = Senf Sd = Schweißflocken

Si = Süßstoffe Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486.

Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckere Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,80 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen G,Gl,M,Me,La
Kirschkuchen G,Gl,M,Me,La,S
Butterkuchen G,Gl,M,Me,La,S



3

1

2



JOHANNITER
UNFALL-HILFE

Bestellschein KW 8

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 16.02. bis 22.02.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 09.02.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 16.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
DI 17.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
MI 18.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
DO 19.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
FR 20.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
SA 21.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail
SO 22.02.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
	1	2	3	4	5	6	apple cherries snail	apple cherries snail

Änderungen vorbehalten



Bestellschein

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13.00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. · Regionalverband Berlin
menuService.berlin@johanniter.de · www.johanniter.de/berlin
030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
23.02.							S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
24.02.							S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
25.02.							S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
26.02.							S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
27.02.							S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
28.02.							S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	apple cherry wheat
01.03.							S	

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte oder vegetarische Menüs für Sie zur Verfügung.

- Keine Vertragsbindung
- Lieferung ab 1 Portion an 365 Tagen im Jahr inkl. Sonn- und Feiertagen
- Bequeme Bezahlung mit Rechnung per Überweisung oder per Lastschrift
- Einfach anrufen und bestellen (auch tageweise)

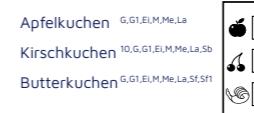
Wir wünschen guten Appetit!



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €	
							Salat 1,75 €	
MONTAG	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,I,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^s	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersiliengemüse G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliengemüse G,G1,M,Me,La,S	Apfelmus³ 1552	
23.02.	● L 11,55 € 4780	● L 12,90 € 4419	● L 11,70 € 4645	● L 11,85 € 4549	● L 11,25 € 4097	● L 17,15 € 4190	Karottensalat ³ D810009	
DIENSTAG	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,E,I	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln E,I,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505	
24.02.	● L 11,55 € 4551	● L 12,50 € 4745	● L 13,30 € 4145	● L 11,45 € 4565	● L 10,85 € 4573	● L 13,85 € 4211	Rote Bete Salat D810010	
MITTWOCH	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,E,I,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliengemüse G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,E,I,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse M,Me,La,S,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis^s	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503	
25.02.	● 11,55 € 4074	● 13,25 € 4153	● L 11,55 € 4053	● L 13,05 € 4598	● L 12,10 € 4231	● L 14,60 € 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019	
DONNERS-TAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,E,I,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,E,I,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,I,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506	
26.02.	● L 11,20 € 4533	● L 12,70 € 4693	● L 12,50 € 4768	● L 12,45 € 4576	● L 12,05 € 4434	● L 14,25 € 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023	
FREITAG	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,E,I,S	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,E,I,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,E,I,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,I,M,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508	
27.02.	● L 11,55 € 4080	● L 12,10 € 4584	● L 11,95 € 4590	● L 10,95 € 4683	● L 12,10 € 4163	● L 13,80 € 4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020	
SAMSTAG	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,E,I,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511	
28.02.	● L 12,60 € 4614	● L 13,30 € 4102	● L 11,85 € 4747	● L 12,55 € 4556	● L 12,10 € 4515	● L 13,85 € 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022	
SONNTAG	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,I,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,E,I,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E,I,M,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510	
01.03.	● L 12,90 € 4192	● L 14,60 € 4217	● L 13,05 € 4472	● L 13,15 € 4595	● L 12,70 € 4755	● L 14,95 € 4319	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas E,I,M,Me,La,S D810007	

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz. □ = enthält Alkohol. ♀ = vegetarisch. ♂ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ✕ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ✗ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiehaltigkeit von mind. 1 kcal/g. ☺ = enthält Zutaten vom Schwein. Enthaltene Allergene: G = Gluten 61 = Weizen 62 = Roggen 63 = Gerste 64 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchweizengluten L = Laktose SF = Schalenfrüchte SFz = Mandeln SFd = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeloxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel-Nr. 0800 273846. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,80 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Servievorschläge.



An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.