

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 € Salat 1,75 €
MONTAG	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersili-enkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkart-offeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La, 1</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007
16.02.	L 11,80 € 4523	● 13,25 € 4086	● L 13,20 € 4124	● 12,10 € 4548	● L 11,00 € 4790	● L 14,40 € 4751	
DIENSTAG	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 3</small>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S, Sn, 20, 3</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffel-püree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartof-feln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb, M, Me, La, 1</small> 1504 Bohnensalat D810013
17.02.	● L 12,25 € 4767	● 12,00 € 4606	● L 12,60 € 4429	● L 11,65 € 4552	● L 11,55 € 4553	● L 14,60 € 4202	
MITTWOCH	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, 3</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, Sb, M, Me, La, 1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd, 1, 3</small> D810023
18.02.	● 12,10 € 4001	● L 12,10 € 4378	● L 12,00 € 4524	● 12,50 € 4508	● L 11,75 € 4146	● 14,60 € 4334	
DONNERS-TAG	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salz-kartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, 20</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M, Me, La, S, Sn</small> D810021
19.02.	● 13,00 € 4164	● 13,50 € 4445	● L 11,85 € 4079	● L 11,15 € 4639	L 12,10 € 4557	● L 13,85 € 4407	
FREITAG	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3</small> 1510 Gurkensalat ³ D810008
20.02.	● L 13,15 € 4798	● L 12,70 € 4462	● L 11,85 € 4610	● 12,10 € 4558	● L 11,50 € 4082	● L 14,85 € 4176	
SAMSTAG	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, Sb, M, Me, La, 1</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M, Me, La, S, Sn</small> D810024
21.02.	● 12,05 € 4630	L 10,90 € 4539	● L 12,70 € 4061	● L 11,95 € 4543	● L 11,55 € 4792	● 13,85 € 4427	
SONNTAG	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusam-mengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La, 20</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La, 1</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd, 1, 3</small> D810018
22.02.	● 12,70 € 4013	● 13,25 € 4117	● L 14,05 € 4770	● 12,75 € 4562	● L 12,70 € 4227	● L 13,30 € 4210	

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) = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte 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 = Mischfleisch La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.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 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 Serviervorschläge.

Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
Kirschkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



JOHANNITER

Bestellung vom 23.02. bis 01.03.2026 KW 9

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
menueservice.berlin@johanniter.de · www.johanniter.de/berlin

☎ 030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 23.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
DI 24.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
MI 25.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
DO 26.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
FR 27.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
SA 28.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
SO 01.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>

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.

Wir wünschen guten Appetit!

- 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)

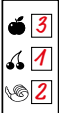


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €	
							Salat 1,75 €	
MONTAG 23.02.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Lang-kornreis ^{G,61,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, 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,61}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	Apfelmus ³	1552
	● L 11,55 € 4780	🍷● L 12,90 € 4419	🍷🍷● L 11,70 € 4645	🍷🍷● 11,85 € 4549	● L 11,25 € 4097	🍷🍷● 17,15 € 4190	Karottensalat ³	D810009
DIENSTAG 24.02.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,61,M,Me,La,S,20,3}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,61,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle ^{G,61,Ei}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn,20}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,61,M,Me,La,1}	1505
	🍷🍷● 11,55 € 4551	🍷● L 12,50 € 4745	🍷🍷● L 13,30 € 4145	🍷🍷● L 11,45 € 4565	🍷● L 10,85 € 4573	🍷● 13,85 € 4211	Rote Bete Salat	D810010
MITTWOCH 25.02.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersili-enkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,61,G3,M,Me,La,1}	1503
	🍷● 11,55 € 4074	🍷● 13,25 € 4153	🍷● L 11,55 € 4053	🍷🍷● 13,05 € 4598	🍷● L 12,10 € 4231	🍷🍷● 14,60 € 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
DONNERS-TAG 26.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,61,M,Me,La,10}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhal-tiger Fischwirtschaft) dazu Kohl-rabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,61,F,I,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{G,61,M,Me,La,S,20,3}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}	1506
	🍷● L 11,20 € 4533	● L 12,70 € 4693	● L 12,50 € 4768	🍷● 12,45 € 4576	● L 12,05 € 4434	🍷🍷● 14,25 € 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810023
FREITAG 27.02.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel-püree ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,61,Ei,S}	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,61,Ei,M,Me,La,10}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,61,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,61,F,I,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,61,M,Me,La,1}	1508
	● L 11,55 € 4080	🍷🍷🍷● 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 28.02.	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,61,M,Me,La,S}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knus-peranade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce ^{G,61,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,61,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,61,Sb,M,Me,La,1}	1511
	🍷🍷🍷 12,60 € 4614	🍷🍷● 13,30 € 4102	● L 11,85 € 4747	🍷● L 12,55 € 4556	🍷 L 12,10 € 4515	● 13,85 € 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810022
SONNTAG 01.03.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübenge-müse, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartof-felwürfel ^{G,61,F,I,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat ^{G,61,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,61,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,61,Ei,M,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks ^{G,61,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}	1510
	🍷● L 12,90 € 4192	🍷● L 14,60 € 4217	🍷● L 13,05 € 4472	🍷🍷● 13,15 € 4595	🍷● 12,70 € 4755	🍷 14,95 € 4319	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,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 Energiedichte 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 = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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 Serviervorschläge.

Apfelkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,61,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La,S,Sf1}



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



JOHANNITER

