

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 02.03. bis zum 08.03.2026

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 02.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 🍴🌱● 12,10 € 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴● 14,60 € 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 🍴●L 13,30 € 4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} 🍴🌱● 12,10 € 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 🍴🌱🌱●L 10,35 € 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} ●L 13,45 € 4426	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 03.03.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 🍴🍴🌱● 13,55 € 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● 12,85 € 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} 🍴●L 11,20 € 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} 🍴 12,10 € 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 11,65 € 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ●L 14,60 € 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 04.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴●L 12,10 € 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 🍴 12,05 € 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 🍴🍴●L 13,10 € 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 🍴🌱●L 11,50 € 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍴● 11,40 € 4099	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße mit buntem Gemüse und Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴🍴●L 13,45 € 4112	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
DONNERS-TAG 05.03.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 🍴● 13,30 € 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 13,85 € 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 13,80 € 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 🍴●L 12,25 € 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴● 12,40 € 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴● 13,70 € 4784	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FREITAG 06.03.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ●L 12,50 € 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 🍴🌱● 13,60 € 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 🍴●L 12,10 € 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴●L 11,80 € 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 🍴● 11,80 € 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴● 15,65 € 4320	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SAMSTAG 07.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn} 🍴🍴🍴● 12,70 € 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ●L 13,30 € 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 🍴🍴●L 11,62 € 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 🍴● 12,80 € 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20} 🍴●L 10,95 € 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ●L 14,30 € 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
SONNTAG Internationaler Frauentag 08.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb} 🍴🍴● 12,70 € 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 🍴 13,85 € 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴●L 13,75 € 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍴● 12,20 € 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn} ●L 12,70 € 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴● 16,55 € 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Karottensalat ³ D810009

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 = 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.apetitito.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,Sf1



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 10

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 02.03. bis 08.03.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 23.02.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 02.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
DI 03.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
MI 04.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
DO 05.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
FR 06.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
SA 07.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>
SO Internationaler Frauentag 08.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍎</div> <div>🍒</div> <div>🌀</div>



JOHANNITER

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 09.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
DI 10.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
MI 11.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
DO 12.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
FR 13.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
SA 14.03.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍷</div> <div>🌀</div>
SO 15.03.	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 09.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small> 🌿●L 11,20 € 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 🍷🐷 12,35 € 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 🍷●L 13,05 € 4761	Erbsentaler in Mehrrisantenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> 🌿●L 12,55 € 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 🍷●L 11,25 € 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 🍷🐷● 13,75 € 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508
							Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG 10.03.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small> 🍷🍷🍷🐷● 11,85 € 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 🍷● 13,30 € 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 🍷●L 13,30 € 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 🌿● 12,05 € 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ●L 11,75 € 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 🐷● 14,00 € 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1506
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
MITTWOCH 11.03.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ●L 11,70 € 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small> 🍷🍷🍷🐷● 13,50 € 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> 🍷🍷●L 13,20 € 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 🍷🍷🌿●L 11,20 € 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 🍷🌿●L 10,95 € 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● 13,85 € 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
DONNERS-TAG 12.03.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small> 🐷● 12,10 € 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small> 🍷🐷● 12,05 € 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 🍷🐷●L 12,70 € 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 🌿● 12,55 € 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 🍷🐷● 12,05 € 4060	***Aktionsmenü*** 👩 Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ●L 13,30 € 4791	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022
FREITAG 13.03.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 🍷● 12,70 € 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 🌿L 12,10 € 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 🍷🐷●L 13,30 € 4158	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 🌿● 12,95 € 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ●L 12,10 € 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 🍷● 14,30 € 4494	Apfel-Bananenmus ³ 1557
							Bohnensalat D810013
SAMSTAG 14.03.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● 12,70 € 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> 🍷 13,45 € 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 🍷🐷●L 11,45 € 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 🌿●L 11,25 € 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small> 🌿●L 11,65 € 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 🍷●L 13,85 € 4765	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
SONNTAG 15.03.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small> 🍷🍷🍷🐷● 12,70 € 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ●L 13,85 € 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 🍷●L 14,20 € 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 🌿●L 12,35 € 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 🍷● 11,80 € 4797	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 🍷🍷🐷● 16,45 € 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü 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 Z = enthält Alkohol V = vegetarisch W = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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 = 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/artikelfrmo 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,Gl,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}



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



JOHANNITER

