

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

menu service.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 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	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Spätzlepflanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^s	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
	14,60 € 4282	L 13,30 € 4275	L 12,10 € 4575	L 10,35 € 4608	L 13,45 € 4426	Weißkrautsalat ³ D810011	
DIENSTAG 03.03.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem 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	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,5	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
	11,20 € 4513	12,10 € 4544	L 11,65 € 4744	L 14,60 € 4255		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,S,Fr,Fr1 12,05 € 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Finger Möhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Schweinehacksteak in pikantem Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße mit buntem Gemüse und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,5	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
	13,10 € 4778	L 11,50 € 4574	L 11,40 € 4099	L 13,45 € 4112		Hanseatsalat 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 G,G1,M,Me,La,S,Sn L 13,80 € 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
	13,20 € 4018	13,85 € 4224	L 13,80 € 4474	L 12,25 € 4545	L 12,40 € 4580	13,70 € 4784	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 Fr 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	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rhabarbermus ³ 1553
	13,60 € 4406	L 11,80 € 4599	L 11,80 € 4199	L 15,65 € 4320		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024	
SAMSTAG 07.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^s 12,70 € 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 13,30 € 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn L 11,62 € 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 1504	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1
	13,30 € 4796	L 12,80 € 4593	L 10,95 € 4022	L 14,30 € 4420		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019	
SONNTAG 08.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb Internationaler Frauentag 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	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 1511	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1
	13,85 € 4162	L 12,20 € 4570	L 12,70 € 4212	L 16,55 € 4308		Karottensalat ³ D810009	

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

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

10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz △ = enthält Alkohol ♀ = vegetarisch ♂ = ohne Gluten (It. Rezeptur) ✕ = ohne Laktose

(It. Rezeptur) ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiemenge 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 Fr = Fisch Sb = Soja M = Milch

(einschließlich Laktose) Me = Milchweiz. La = Laktose SF = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sr = Senf Sd = Schweißmilch

Su = Süßes 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 Servievorschläge.

Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
Kirschkuchen T,G,G1,M,Me,La,S
Butterkuchen G,G1,M,Me,La,S



JOHANNITER

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	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
DI	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
MI	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
DO	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
FR	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
SA	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
SO	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						

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
menueservice.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	
09.03.							S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	
10.03.							S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	
11.03.							S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	
12.03.							S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	
13.03.							S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	
14.03.							S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	
15.03.							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 1,15 €	
	Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Salat 1,75 €
MONTAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,M,M,Me,La,10	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnuedeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersiliengkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1	
09.03.	L 11,20 € 4533	12,35 € 4069	L 13,05 € 4761	L 12,55 € 4592	L 11,25 € 4229	L 13,75 € 4183	1508	
DIENSTAG	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1	
10.03.	11,85 € 4641	13,30 € 4776	L 13,30 € 4297	L 12,05 € 4571	L 11,75 € 4430	L 14,00 € 4120	1506	
MITTWOCH	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnuedeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1	
11.03.	L 11,70 € 4415	13,50 € 4197	L 13,20 € 4400	L 11,20 € 4628	L 10,95 € 4581	L 13,85 € 4273	1507	
DONNERS-TAG	Bandnuedeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnitterner Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersiliengkartoffeln G,G1,S,Sn	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3	
12.03.	12,10 € 4507	12,05 € 4609	L 12,70 € 4095	L 12,55 € 4585	L 12,05 € 4060	L 13,30 € 4791	1510	
FREITAG	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,S,Fr,2	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rinder geschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S	Apfel-Bananenmus³ 1557	
13.03.	12,70 € 4732	L 12,10 € 4500	L 13,30 € 4158	L 12,95 € 4555	L 12,10 € 4219	L 14,30 € 4494	Bohnensalat D810013	
SAMSTAG	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,LS	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1	
14.03.	12,70 € 4045	13,45 € 4425	L 11,45 € 4612	L 11,25 € 4321	L 11,65 € 4542	L 13,85 € 4765	1511	
SONNTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit pikante Schaschlik-Soße dazu Spiralnuedeln G,G1,Sn,20	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersiliengkartoffeln G,G1,Me,La,S	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingerhöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1	
15.03.	12,70 € 4131	L 13,85 € 4260	L 14,20 € 4432	L 12,35 € 4387	L 11,80 € 4797	L 16,45 € 4127	1509	



L = Angepasste Vollkost: Leicht bekommliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Brotstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel(n) 9 = mit Zucker(n) und 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 Energiehalt 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 F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheweiß La = Laktose SF = Schalenfrüchte SF2 = Mandeln SF3 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxyd 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.

Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,SS
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,St,SS

Apfelkuchen 3
Kirschkuchen 1
Butterkuchen 2

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