

# 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 22.07. bis 28.07.24

## 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**

# Bestellschein KW 30

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bestellung vom 22.07. bis 28.07.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **15.07.24**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	1,00 €
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Salat	1,59 €
<b>MONTAG</b> 22.07.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,Gl,M,Me,La ☞ ● L 9,87 € 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S ☞ ☞ 10,99 € 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,Gl,M,Me,La,S ☞ ● L 11,64 € 4761	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,Gl,M,Me,La ☞ ● L 11,15 € 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,Gl ☞ ● L 9,94 € 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ☞ ☞ ● 12,32 € 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,Gl,M,Me,La ☞ 1508 Rote Bete Salat ☞ ☞ ☞ D810010	
<b>DIENSTAG</b> 23.07.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ☞ ☞ ☞ ☞ ● 10,48 € 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,Gl,M,Me,La ☞ ● 11,87 € 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ☞ ● L 11,61 € 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce G,Gl,Ei,M,Me,La ☞ ● 10,69 € 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,Gl,F,M,Me,La ● L 10,38 € 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S ☞ ● 12,54 € 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La ☞ ☞ 1506 Bohnensalat ☞ ☞ ☞ D810013	
<b>MITTWOCH</b> 24.07.	Gebatene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,Gl,F,M,Me,La ● L 10,37 € 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, ☞ ☞ ☞ 12,06 € 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ☞ ☞ ● L 11,78 € 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ☞ ☞ ☞ ● L 9,87 € 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● L 9,65 € 4581	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 12,39 € 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,Gl,M,Me,La ☞ 1507 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn ☞ ☞ ☞ D810002	
<b>DONNERS-TAG</b> 25.07.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,Gl,Ei,M,Me,La ☞ ● 10,75 € 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S ☞ ☞ 10,66 € 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ☞ ☞ ● L 11,08 € 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,Gl,Ei,M,Me,La,S ☞ ● 11,17 € 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,S,Sn ☞ ☞ ● 10,69 € 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,Gl,Ei,S ☞ ● L 12,30 € 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd ☞ 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ☞ ☞ ☞ D810005	
<b>FREITAG</b> 26.07.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S ☞ ● 11,29 € 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 ☞ L 10,75 € 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ☞ ☞ ● L 11,87 € 4158	Linsenküchlein mit einer Perlendel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S ☞ ● 11,55 € 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 10,75 € 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,M,Me,La,Sn ☞ ● 12,84 € 4494	Apfel-Bananenmus 3, ☞ 1557 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn ☞ ☞ ☞ D810003	
<b>SAMSTAG</b> 27.07.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,Gl,Ei,M,Me,La ● 11,32 € 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,Gl,F,M,Me,La,S ☞ 12,03 € 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S ☞ ☞ ● L 10,10 € 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,Gl,Ei,M,Me,La ☞ ● L 9,91 € 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,Gl,Ei,M,Me,La ☞ ● L 10,32 € 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ☞ ● L 12,39 € 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,Gl,Sb,M,Me,La ☞ 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La ☞ ☞ ☞ D810004	
<b>SONNTAG</b> 28.07.	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,Gl,Sn ☞ ☞ ● 11,32 € 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 11,99 € 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,M,Me,La,Sn ☞ ● L 12,74 € 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La ☞ ● L 10,99 € 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,Gl,M,Me,La,S ☞ ● 10,46 € 4797	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S ☞ ☞ ● 14,88 € 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,Gl,Sb,M,Me,La ☞ 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La ☞ ☞ ☞ D810006	

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 = Mischeiweiß 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](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 0,50 € 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 2,35 € 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,Sd  
Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf



**JOHANNITER**



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 22.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>DI</b> 23.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>MI</b> 24.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>DO</b> 25.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>FR</b> 26.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>SA</b> 27.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
<b>SO</b> 28.07.	☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 4	☐ 5	☐ 6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Bestellung vom 29.07. bis 04.08.24 KW 31

# 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
<b>MO</b> 29.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 30.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 31.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 01.08.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 02.08.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 03.08.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 04.08.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

# 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		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert	1,00 €
							Salat	1,59 €
<b>MONTAG</b> 29.07.	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebatene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>F,M,Me,La</sup>	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <sup>1,5b,M,Me,La</sup>	1506
	10,38 € 4088	10,61 € 4516	11,90 € 4226	11,15 € 4540	10,04 € 4762	12,39 € 4417	Gurkensalat <sup>3,</sup>	D810008
<b>DIENSTAG</b> 30.07.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <sup>3,1,G,G1,5b,M,Me,La,Sd</sup>	1510
	10,75 € 4024	11,32 € 4026	11,70 € 4778	10,35 € 4594	10,14 € 4502	12,24 € 4221	Rotkrautsalat	D810012
<b>MITTWOCH</b> 31.07.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterraner Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rhabarbermus <sup>3,</sup>	1553
	11,06 € 4668	10,71 € 4098	9,72 € 4501	11,44 € 4591	10,14 € 4233	11,88 € 4748	Feldsalat mit Balsamico-Dressing	D810000
<b>DONNERS-TAG</b> 01.08.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	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>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>20,G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup>	1507
	11,22 € 4512	12,06 € 4758	11,17 € 4577	10,59 € 4554	10,52 € 4493	12,67 € 4108	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>Ei,Sn</sup>	D810001
<b>FREITAG</b> 02.08.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,G1,Ei,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20,</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>1,G,G1,5b,M,Me,La</sup>	1509
	10,16 € 4081	12,12 € 4154	11,85 € 4465	10,46 € 4587	9,91 € 4603	12,19 € 4785	Karottensalat <sup>3,</sup>	D810009
<b>SAMSTAG</b> 03.08.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup>	1503
	11,93 € 4433	11,32 € 4076	9,85 € 4621	11,12 € 4560	9,73 € 4040	14,42 € 4269	gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei,Sn</sup>	D810002
<b>SONNTAG</b> 04.08.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup>	1505
	11,85 € 4759	11,59 € 4263	11,49 € 4189	10,20 € 4588	10,38 € 4168	12,35 € 4411	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	D810007

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

**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 **Σ** = 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 **Enthalte 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](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.

**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 2,35 € bestellen.  
 Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd</sup>
- Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.



**JOHANNITER**