

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 13.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 14.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 15.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 16.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 17.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 18.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 19.01.	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 €
MONTAG 13.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,M,Me,La</small>	1508
	🌿 ● L 9,87 € 4533	🍷🍷 10,99 € 4069	🍷 ● L 11,64 € 4761	🌿 ● 11,15 € 4592	🍷 ● L 9,94 € 4229	🍷🍷 ● 12,32 € 4183	Rote Bete Salat	D810010
DIENSTAG 14.01.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>1,Sb,M,Me,La</small>	1506
	🍷🍷🍷 ● 10,48 € 4641	🍷 ● 11,87 € 4776	🍷 ● L 11,61 € 4297	🌿 ● 10,69 € 4571	● L 10,38 € 4430	🍷 ● 12,54 € 4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small>	D810007
MITTWOCH 15.01.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20,</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small>	1507
	● L 10,37 € 4415	🍷🍷🍷 12,06 € 4197	🍷🍷 ● L 11,78 € 4400	🌿🍷🍷 ● L 9,87 € 4628	🌿🍷 ● L 9,65 € 4581	● 12,39 € 4273	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small>	D810002
DONNERS-TAG 16.01.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>	1510
	🍷 ● 10,75 € 4507	🍷🍷 10,66 € 4609	🍷🍷 ● L 11,08 € 4095	🌿 ● 11,17 € 4585	🍷🍷 ● 10,69 € 4060	🍷 ● L 12,30 € 4740	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small>	D810004
FREITAG 17.01.	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small>	1557
	🍷 ● 11,29 € 4732	🌿 L 10,75 € 4500	🍷🍷 ● L 11,87 € 4158	🌿 ● 11,55 € 4555	● L 10,75 € 4219	🍷 ● 12,84 € 4494	Bohnensalat	D810013
SAMSTAG 18.01.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small>	1511
	● 11,32 € 4045	🍷 12,03 € 4425	🍷🍷 ● L 10,10 € 4612	🌿 ● L 9,91 € 4321	🌿 ● L 10,32 € 4542	🍷 ● L 12,39 € 4765	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing	D810005
SONNTAG 19.01.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,G1,Sb,M,Me,La</small>	1509
	🍷🍷 ● 11,32 € 4131	● L 11,99 € 4260	🍷 ● L 12,74 € 4432	🌿 ● L 10,99 € 4387	🍷 ● 10,46 € 4797	🍷🍷 ● 14,88 € 4127	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small>	D810003

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 ☒ = 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 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 G,G1,Ei,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1



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



JOHANNITER