

# 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 19.01. bis zum 25.01.2026

## 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 €
<b>MONTAG</b> 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Gl,M,Me,La,5	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingerhühner und Salzkartoffeln F,M,Me,La,5,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,Gl	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,5,Sn	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,5	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>DIENSTAG</b> 20.01.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken G,Gl,M,Me,La,5,20,3	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,5	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,Gl,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,5	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,5,Sn,20	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,Gl,M,Me,La,1 Rote Bete Salat D810010
<b>MITTWOCH</b> 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,5	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,5,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse G,Gl,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,5,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,Gl,G3,M,Me,La,1 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,5,Sn D810019
<b>DONNERSTAG</b> 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,Gl,M,Me,La,10	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,Gl,Ei,M,Me,La,5	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,5,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,5	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce G,Gl,M,Me,La,5,20,3	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sd,M,Me,La,1 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
<b>FREITAG</b> 23.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,Gl,Ei,M,Me,La,5,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,5	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,Gl,M,Me,La,5	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,5	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La,5,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,Gl,M,Me,La,1 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,5,Sn D810020
<b>SAMSTAG</b> 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,5,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,5	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce G,Gl,G3,M,Me,La,5	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,Gl,Ei,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,5,Sn	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,Gl,Sb,M,Me,La,1 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,5,Sn D810022
<b>SONNTAG</b> 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,5,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 Kartoffelwürfel G,Gl,F,M,Me,La,5,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat G,Gl,Ei,M,Me,La,5	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,Gl,M,Me,La,5	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks G,Gl,Sb,M,Me,La,5,1,3 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,5 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 Z = enthält Alkohol G = vegetarisch J = ohne Gluten K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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 = Mischeiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sd = 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 0,90 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,Gl,Ei,M,Me,La  
Kirschkuchen Y,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb  
Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf



Änderungen vorbehalten

# Bestellschein KW 4

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

Bestellung vom 19.01. bis 25.01.2026  
Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **12.01.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 19.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 20.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 21.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 22.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 23.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 24.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 25.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



# 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> 26.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 27.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 28.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 29.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 30.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 31.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 01.02.	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 1,15 € Salat 1,75 €
<b>MONTAG</b> 26.01.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 12,10 € 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln 14,60 € 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 13,30 € 4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse 12,10 € 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup> 10,35 € 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln 13,45 € 4426	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507 Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
<b>DIENSTAG</b> 27.01.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> 13,55 € 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 12,85 € 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup> 11,20 € 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 12,10 € 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 11,65 € 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 14,60 € 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
<b>MITTWOCH</b> 28.01.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 12,10 € 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 12,05 € 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 13,10 € 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 11,50 € 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 11,40 € 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 16,55 € 4159	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
<b>DONNERSTAG</b> 29.01.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 13,30 € 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 13,85 € 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 13,80 € 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 12,25 € 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 12,40 € 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 13,70 € 4784	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
<b>FREITAG</b> 30.01.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 12,50 € 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> 13,60 € 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 12,10 € 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 11,80 € 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> 11,80 € 4199	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 15,65 € 4320	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
<b>SAMSTAG</b> 31.01.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup> 12,70 € 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckerlben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 13,30 € 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 11,62 € 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 12,80 € 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup> 10,95 € 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 14,30 € 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
<b>SONNTAG</b> 01.02.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ vom Schwein mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 12,70 € 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 13,85 € 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 13,75 € 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 12,20 € 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> 12,70 € 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 16,55 € 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Karottensalat <sup>3</sup> D810009

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 ☒ = 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.appetito.de/artikelinfo](http://www.appetito.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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



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

