

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 02.02. bis zum 08.02.2026
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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</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>	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <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>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508 Rote Bete Salat D810010
02.02.	●L 11,20 € 4533	12,35 € 4069	●L 13,05 € 4761	●L 12,55 € 4592	●L 11,25 € 4229	● 13,75 € 4183	
DIENSTAG	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</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 (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,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>Sb,M,Me,La,1</small> 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas D810007
03.02.	● 11,85 € 4641	● 13,30 € 4776	●L 13,30 € 4297	● 12,05 € 4571	●L 11,75 € 4430	● 14,00 € 4120	
MITTWOCH	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <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>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
04.02.	●L 11,70 € 4415	● 13,50 € 4197	●L 13,20 € 4400	●L 11,20 € 4628	●L 10,95 € 4581	● 13,85 € 4273	
DONNERS-TAG	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</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 Fingerमöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße 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
05.02.	● 12,10 € 4507	● 12,05 € 4609	●L 12,70 € 4095	● 12,55 € 4585	● 12,05 € 4060	●L 13,75 € 4740	
FREITAG	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <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 Perludel-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 Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Bohnensalat D810013
06.02.	● 12,70 € 4732	L 12,10 € 4500	●L 13,30 € 4158	● 12,95 € 4555	●L 12,10 € 4219	● 14,30 € 4494	
SAMSTAG	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 Frühlingsspüree <small>G,G1,Fi,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>G,G1,Ei,M,Me,La,9</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>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
07.02.	● 12,70 € 4045	13,45 € 4425	●L 11,45 € 4612	●L 11,25 € 4321	●L 11,65 € 4542	●L 13,85 € 4765	
SONNTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</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>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingerमöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
08.02.	● 12,70 € 4131	●L 13,85 € 4260	●L 14,20 € 4432	●L 12,35 € 4387	● 11,80 € 4797	● 16,45 € 4127	

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 ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ⚡ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = 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 = 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.apetit.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.

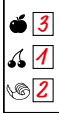
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

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,G1Ei,M,Me,La
Kirschkuchen G,G1Ei,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,G1Ei,M,Me,La,Sf



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 6

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 02.02. bis 08.02.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 26.01.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 09.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DI 10.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
MI 11.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DO 12.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
FR 13.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SA 14.02.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SO 15.02.	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)



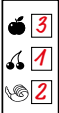
MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert	1,15 €
							Salat	1,75 €
MONTAG 09.02.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}  11,75 € 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  11,95 € 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln  13,30 € 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  12,55 € 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}  11,35 € 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}  13,85 € 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	
							Gurkensalat ³ D810008	
DIENSTAG 10.02.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}  12,10 € 4024	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}  12,70 € 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry-soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}  13,10 € 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}  11,70 € 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  11,50 € 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}  13,85 € 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510	
							Rotkrautsalat D810012	
MITTWOCH 11.02.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}  12,45 € 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  12,10 € 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}  11,05 € 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}  12,85 € 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}  11,55 € 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  13,30 € 4748	Rhabarbermus ³ 1553	
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018	
DONNERS-TAG 12.02.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}  12,60 € 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}  13,50 € 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  12,55 € 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  11,95 € 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  11,90 € 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}  14,15 € 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	
FREITAG 13.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  11,55 € 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}  13,55 € 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}  13,25 € 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  11,80 € 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  11,25 € 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰  13,65 € 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509	
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	
SAMSTAG 14.02.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  13,35 € 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  12,70 € 4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}  11,15 € 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  12,50 € 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  11,25 € 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}  15,95 € 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503	
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	
SONNTAG 15.02.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  13,25 € 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Fi,M,Me,La,S}  13,30 € 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  12,90 € 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵  11,55 € 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  11,75 € 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}  13,80 € 4411	Himbeercrème mit Fruchtsauce auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505	
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	

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) ☒ = 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 = 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 2,80 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen ^{G,Gl,EL,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sf1}



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