

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

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 € Salat 1,75 €
MONTAG 02.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 11,20 € 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 12,35 € 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 13,05 € 4761	Erbsentaler in Mehrsätenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La 12,55 € 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 11,25 € 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu bunte Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 13,75 € 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,I 1508 Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG 03.02.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 11,85 € 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La 13,30 € 4776	Rinder geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 13,30 € 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 12,05 € 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 11,75 € 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 14,00 € 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,I 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
MITTWOCH 04.02.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La 11,70 € 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3 13,50 € 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 13,20 € 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 11,20 € 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 10,95 € 4581	Schlemmer geschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 13,85 € 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,I 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
DONNERS-TAG 05.02.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 12,10 € 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittenem Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3 12,05 € 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bunte Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 12,70 € 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S 12,55 € 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn 12,05 € 4060	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 13,75 € 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
FREITAG 06.02.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 12,70 € 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 12,10 € 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 13,30 € 4158	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S 12,95 € 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 12,10 € 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsемischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,Me,La,Sn 14,30 € 4494	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Bohnensalat D810013
SAMSTAG 07.02.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La 12,70 € 4045	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 13,45 € 4425	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 11,45 € 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 11,25 € 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 11,65 € 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 13,85 € 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,I 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
SONNTAG 08.02.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 12,70 € 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 13,85 € 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,Me,La,Sn 14,20 € 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 12,35 € 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 11,80 € 4797	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 16,45 € 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,I 1509 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstmögl. 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)

10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz X = enthält Alkohol L = vegetarisch X = ohne Gluten (It. Rezeptur) K = ohne Laktose (It. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energieleistung von mind. 1 kcal/g X = 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 = Milchweiz. La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sr = Senf Sd = Schwefeldioxid

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 G,G1,Sb,M,Me,La
Butterkuchen G,G1,M,Me,La,S



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

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 02.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
DI 03.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
MI 04.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
DO 05.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
FR 06.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
SA 07.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella
SO 08.02.	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> Apple <input type="checkbox"/> Cherry <input type="checkbox"/> Nutella



JOHANNITER

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	A C S
09.02.	11,75 € 4088	11,95 € 4516	13,30 € 4226	12,55 € 4540	11,35 € 4762	13,85 € 4417		
DI	1	2	3	4	5	6	D	A C S
10.02.	12,10 € 4024	12,70 € 4026	13,10 € 4778	11,70 € 4594	11,50 € 4502	13,85 € 4221		
MI	1	2	3	4	5	6	D	A C S
11.02.	12,45 € 4668	12,10 € 4098	11,05 € 4501	12,85 € 4591	11,55 € 4233	13,30 € 4748		
DO	1	2	3	4	5	6	D	A C S
12.02.	12,60 € 4512	13,50 € 4758	12,55 € 4577	11,95 € 4554	11,90 € 4493	14,15 € 4108		
FR	1	2	3	4	5	6	D	A C S
13.02.	11,55 € 4081	13,55 € 4154	13,25 € 4465	11,80 € 4587	11,25 € 4603	13,65 € 4785		
SA	1	2	3	4	5	6	D	A C S
14.02.	13,35 € 4433	12,70 € 4076	11,15 € 4621	12,50 € 4560	11,25 € 4040	15,95 € 4269		
SO	1	2	3	4	5	6	D	A C S
15.02.	13,25 € 4759	13,30 € 4263	12,90 € 4189	11,55 € 4588	11,75 € 4168	13,80 € 4411		

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 09.02.	Currywurst mit Kartoffelpalten ^{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 ^{Sn,M,Me,La,1} 1506
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 ^{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
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
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,F,M,Me,La,S} 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
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 Gemüseenlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S} 13,25 € 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 11,80 € 4587	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 11,25 € 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 13,65 € 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
SAMSTAG 14.02.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn} 13,35 € 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 12,70 € 4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 11,15 € 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 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
SONNTAG 15.02.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 13,25 € 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel-klöße ^{Ei,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	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^s 11,55 € 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S} 11,75 € 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S} 13,80 € 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505

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 Energiehalt von mind. 1 kcal/g. ☀ = enthält Zutaten vom Schwein. Enthaltene Allergene: G = Gluten 61 = Weizen 62 = Roggen 63 = Gerste 64 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheweiß L = Laktose SF = Schalenfrüchte SF = Mandeln SFd = 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 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,Sn}
Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}



3



1



2

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