

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 03.03. bis 09.03.25

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 1,10 € Salat 1,72 €
MONTAG 03.03.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> L 11,37 € 4523	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Me,La,S</small> ● 12,83 € 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● L 12,79 € 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small> ● 11,63 € 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small> ● L 10,51 € 4790	***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße, dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 14,56 € 4789	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,G,Gl,M,Me,La</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
DIENSTAG 04.03.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 11,83 € 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● 11,53 € 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small> ● L 12,16 € 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,S</small> ● L 11,17 € 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 11,08 € 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● L 13,48 € 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>1,Sb,M,Me,La</small> 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 05.03. Aschermittwoch	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,El</small> ● 11,66 € 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 11,66 € 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,El,M,Me,La</small> ● L 11,54 € 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Se</small> ● 12,05 € 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,El,S</small> 11,27 € 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● 14,19 € 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1511 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
DONNERSTAG 06.03.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● 12,57 € 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Sb,S</small> ● 13,09 € 4445	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 11,16 € 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 10,68 € 4639	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,El</small> L 11,66 € 4557	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> ● L 13,45 € 4407	Apfel-Bananemus 3, 1557 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003
FREITAG 07.03.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 12,73 € 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● L 12,29 € 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,El,S</small> ● L 11,38 € 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> ● 11,65 € 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 11,04 € 4082	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 14,50 € 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 Gurkensalat 3, D810008
SAMSTAG 08.03. Weltfrauentag	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> ● 11,91 € 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> L 10,77 € 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● L 12,62 € 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> ● L 11,84 € 4543	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> ● L 11,42 € 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,1,K,Fi,M,Me,La</small> ● 13,79 € 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810006
SONNTAG 09.03.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● 12,31 € 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> ● 13,17 € 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small> ● L 14,00 € 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> ● 12,66 € 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,El,S</small> ● L 12,22 € 4227	***Aktionsmenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● L 15,69 € 4326	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,Gl,M,Me,La</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000

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 ☒ = 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 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 2,74 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen G,Gl,El,M,Me,La
Kirschkuchen 10,G,Gl,El,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,Gl,El,M,Me,La,Sf



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 10

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 03.03. bis 09.03.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **24.02.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 03.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 04.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 05.03. Ascher- mittwoch	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 06.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 07.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 08.03. Welt- frauentag	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 09.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten



Bestellung vom 10.03. bis 16.03.25 KW 11

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 10.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 11.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 12.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 13.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 14.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 15.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 16.03.	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	1,10 €
							Salat	1,72 €
MONTAG 10.03.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fj,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelmus 3, 1552	
	● L 11,07 € 4780	🍴 ● L 12,46 € 4419	🍴 ● L 11,26 € 4645	🍴 ● 11,41 € 4549	● L 10,49 € 4097	🍴 ● 16,87 € 4190	Karottensalat 3, D810009	
DIENSTAG 11.03.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Himbeercreme mit Fruchtsauce auf Schokokeks 1,G,G1,M,Me,La 1505	
	🍴 ● 11,07 € 4551	🍴 ● L 12,05 € 4745	🍴 ● L 12,88 € 4145	🍴 ● L 10,97 € 4565	🍴 ● L 10,34 € 4573	🍴 ● 13,38 € 4211	Rote Bete Salat D810010	
MITTWOCH 12.03.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503	
	🍴 11,06 € 4074	🍴 ● 12,86 € 4153	🍴 ● L 10,97 € 4053	🍴 12,62 € 4598	🍴 ● L 11,59 € 4231	🍴 ● 14,25 € 4782	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	
DONNERSTAG 13.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fj,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La 1506	
	🍴 ● L 10,72 € 4533	● L 12,29 € 4693	● L 12,07 € 4768	● 12,02 € 4576	● L 11,57 € 4434	🍴 ● 13,84 € 4182	gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	
FREITAG 14.03.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fj,M,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508	
	● L 11,04 € 4080	🍴 ● 11,49 € 4584	🍴 ● L 11,50 € 4590	🍴 ● L 10,47 € 4683	🍴 ● L 11,65 € 4163	● L 13,38 € 4402	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	
SAMSTAG 15.03.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensauce, dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
	🍴 ● 12,52 € 4614	🍴 ● 13,25 € 4102	● L 11,72 € 4747	🍴 ● L 12,46 € 4556	🍴 L 11,99 € 4515	🍴 ● L 14,90 € 4789	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	
SONNTAG 16.03.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,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-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fj,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	***Aktionsmenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	
	🍴 ● L 12,80 € 4192	🍴 ● L 14,16 € 4217	🍴 ● L 12,98 € 4472	🍴 ● 13,05 € 4595	🍴 ● 12,63 € 4755	🍴 ● L 15,69 € 4326	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S 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 ☒ = 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.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.

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 2,74 € bestellen.
 Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 3
- Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd 4
- Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 2



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



JOHANNITER