

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 31.03. bis 06.04.25

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 31.03.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} 11,27 € 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} L 11,52 € 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 12,91 € 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,10 € 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} 10,90 € 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{F,M,Me,La} 13,45 € 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{1,5b,M,Me,La} 1506 Gurkensalat ^{3,} D810008
DIENSTAG 01.04.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} 11,66 € 4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} 12,29 € 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 12,70 € 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} 11,24 € 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 11,01 € 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 13,28 € 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,1,G,G1,5b,M,Me,La,Sd} 1510 Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH 02.04.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} 12,00 € 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 11,63 € 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 10,55 € 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La} 12,42 € 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 11,01 € 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 12,89 € 4748	Rhabarbermus ^{3,} 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000
DONNERS-TAG 03.04.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 12,18 € 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 13,09 € 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,13 € 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 11,50 € 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 11,43 € 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,G,G1,M,Me,La,Sn} 13,75 € 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
FREITAG 04.04.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 11,04 € 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} 13,15 € 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 12,86 € 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 11,35 € 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 10,77 € 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,} 13,23 € 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,5b,M,Me,La} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810006
SAMSTAG 05.04.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 13,29 € 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 12,63 € 4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 11,04 € 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 12,41 € 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 10,91 € 4040	***Aktionsmenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 15,69 € 4326	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
SONNTAG 06.04.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 13,19 € 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 12,92 € 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,81 € 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S 11,42 € 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 11,61 € 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 13,74 € 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004

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 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,G1,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd}
Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf}



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 14

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 31.03. bis 06.04.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **24.03.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 31.03.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 01.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 02.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 03.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 04.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 05.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 06.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten



Bestellung vom 07.04. bis 13.04.25 KW 15

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 07.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 08.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 09.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 10.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 11.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 12.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 13.04.	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 07.04.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1,6,Gl,M,Me,La</small>	1508
	L 11,37 € 4523	● 12,83 € 4086	● L 12,79 € 4124	● 11,63 € 4548	● L 10,51 € 4790	● L 14,00 € 4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small>	D810007
DIENSTAG 08.04.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>1,5b,M,Me,La</small>	1504
	● L 11,83 € 4767	● L 11,53 € 4606	● L 12,16 € 4429	● L 11,17 € 4552	● L 11,08 € 4553	● L 13,48 € 4202	Bohnsensalat	D810013
MITTWOCH 09.04.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1,6,Gl,5b,M,Me,La</small>	1511
	● L 11,66 € 4001	● L 11,66 € 4378	● L 11,54 € 4524	● L 12,05 € 4508	● L 11,27 € 4146	● L 14,19 € 4334	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing	D810005
DONNERS-TAG 10.04.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S</small>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Sb,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,Ei</small>	Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	Apfel-Bananenmus <small>3,</small>	1557
	● L 12,57 € 4164	● L 13,09 € 4445	● L 11,16 € 4079	● L 10,68 € 4639	● L 11,66 € 4557	● L 13,45 € 4407	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small>	D810003
FREITAG 11.04.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,1,6,Gl,5b,M,Me,La,Sd</small>	1510
	● L 12,73 € 4798	● L 12,29 € 4462	● L 11,38 € 4610	● L 11,65 € 4558	● L 11,04 € 4082	● L 14,50 € 4176	Gurkensalat <small>3,</small>	D810008
SAMSTAG 12.04.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,6,Gl,5b,M,Me,La</small>	1509
	● L 11,91 € 4630	L 10,77 € 4539	● L 12,62 € 4061	● L 11,84 € 4543	● L 11,42 € 4792	● L 13,79 € 4427	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small>	D810006
SONNTAG 13.04.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets , gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,6,Gl,M,Me,La</small>	1507
	● L 12,31 € 4013	● L 13,17 € 4117	● L 14,00 € 4770	● L 12,66 € 4562	● L 12,22 € 4227	● L 14,90 € 4789	Feldsalat mit Balsamico-Dressing	D810000

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

- Apfelkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb
- Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1



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



JOHANNITER