

# 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 14.04. bis 20.04.25

## 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**

# Bestellschein KW 16

Kundennummer: \_\_\_\_\_

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

Bestellung vom 14.04. bis 20.04.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **07.04.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,10 € Salat 1,72 €
<b>MONTAG</b> 14.04.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 11,07 € 4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 12,46 € 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● L 11,26 € 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> ● L 11,41 € 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 10,49 € 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 16,87 € 4190	Apfelmus <sup>3,</sup> 1552 Karottensalat <sup>3,</sup> D810009
<b>DIENSTAG</b> 15.04.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 11,07 € 4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 12,05 € 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup> ● L 12,88 € 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> ● L 10,97 € 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 10,34 € 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 13,38 € 4211	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
<b>MITTWOCH</b> 16.04.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 11,06 € 4074	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 12,86 € 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 10,97 € 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 12,62 € 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,59 € 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> ● L 14,25 € 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,G1,G3,M,Me,La</sup> 1503 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>Ei,Sn</sup> D810001
<b>DONNERSTAG</b> 17.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup> ● L 10,72 € 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 12,29 € 4693	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 12,07 € 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 12,02 € 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup> ● L 11,57 € 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 13,84 € 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>1,Sb,M,Me,La</sup> 1506 gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810002
<b>FREITAG</b> Karfreitag 18.04.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 11,37 € 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● L 11,82 € 4584	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● L 11,83 € 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 10,81 € 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 11,99 € 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup> ● L 13,72 € 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>1,G,G1,M,Me,La</sup> 1508 Rotkrautsalat D810012
<b>SAMSTAG</b> 19.04.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> ● L 12,52 € 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● L 13,25 € 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 11,72 € 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup> ● L 12,46 € 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> L 11,99 € 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 13,73 € 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>1,G,G1,Sb,M,Me,La</sup> 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>Ei,M,Me,La</sup> D810004
<b>SONNTAG</b> Ostersonntag 20.04.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 12,80 € 4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● L 14,16 € 4217	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 12,98 € 4472	***Ostermenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 14,23 € 4503	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● L 12,63 € 4755	***Ostermenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● L 15,69 € 4326	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks <sup>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 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 ☒ = 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 = 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](http://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 0,50 € 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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd</sup>  
Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf</sup>



**JOHANNITER**



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 14.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 15.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 16.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 17.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> Karfreitag 18.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 19.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> Ostersonntag 20.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bestellung vom 21.04. bis 27.04.25 KW 17

# 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> Ostermontag 21.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 22.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 23.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 24.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 25.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 26.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 27.04.	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	Dessert	Kuchen
<b>Kostform</b>	<b>Tagesgericht</b>	<b>Leichtes Vollkostmenü</b>	<b>Vollkostmenü</b>	<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Mini Menü</b>	<b>Schlemmer Menü</b>	<b>Dessert</b> 1,10 €	
							<b>Salat</b> 1,72 €	
<b>MONTAG</b> Ostermontag 21.04.	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 11,97 € 4030	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 13,93 € 4282	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> 13,18 € 4275	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup> 11,99 € 4575	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b> 10,18 € 4608	<b>***Ostermenü*** Weißer Stangenspargel</b> mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 14,56 € 4188	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1507	<input type="checkbox"/>
							<b>Weißkrautsalat</b> 3, D810011	<input type="checkbox"/>
<b>DIENSTAG</b> 22.04.	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> 13,14 € 4144	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 12,45 € 4578	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,Gl,M,Me,La</sup> 10,72 € 4513	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 11,66 € 4544	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> 11,17 € 4744	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 13,62 € 4255	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <sup>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1509	<input type="checkbox"/>
							<b>Gurkensalat</b> 3, D810008	<input type="checkbox"/>
<b>MITTWOCH</b> 23.04.	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 11,61 € 4002	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1</sup> 11,61 € 4509	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 12,70 € 4778	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 11,05 € 4574	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 10,93 € 4099	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 16,23 € 4159	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> 1505	<input type="checkbox"/>
							<b>Karottensalat</b> 3, D810009	<input type="checkbox"/>
<b>DONNERS-TAG</b> 24.04.	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 12,73 € 4018	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 13,45 € 4224	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 13,40 € 4474	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 11,82 € 4545	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 11,96 € 4580	<b>***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 14,56 € 4789</b>	<b>Quark-Creme mit Maracuja-Soße</b> auf Keks <sup>1,G,Gl,G3,M,Me,La</sup> 1503	<input type="checkbox"/>
							<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000	<input type="checkbox"/>
<b>FREITAG</b> 25.04.	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 12,07 € 4458	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> 13,20 € 4406	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> 11,66 € 4023	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 11,37 € 4599	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> 11,33 € 4199	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 15,29 € 4320	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	<input type="checkbox"/>
							<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810006	<input type="checkbox"/>
<b>SAMSTAG</b> 26.04.	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup> 12,63 € 4138	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 13,25 € 4796	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 11,55 € 4644	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,Gl,G4,M,Me,La,S</sup> 12,73 € 4593	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 10,81 € 4022	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 14,25 € 4420	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> 1,5b,M,Me,La 1504	<input type="checkbox"/>
							<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001	<input type="checkbox"/>
<b>SONNTAG</b> 27.04.	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,Gl,Ei,Sb</sup> 12,63 € 4514	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> 13,79 € 4162	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 13,68 € 4151	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 12,08 € 4570	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</sup> 12,37 € 4212	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 16,59 € 4308	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>1,G,Gl,Sb,M,Me,La</sup> 1511	<input type="checkbox"/>
							<b>gem. Hanseatsalat mit American-Dressing</b> Ei,Sn D810003	<input type="checkbox"/>

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](http://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<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen<sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- Butterkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



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



**JOHANNITER**