

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 24.11. bis zum 30.11.2025

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 €
MONTAG 24.11.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,Me,G,La,10	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln S,M,Me,Ei,La	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße S,M,G1,Me,G,La	Erbsentaler in Mehrsätenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis M,G1,Me,G,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G1,G	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu bunte Gemüse und Petersilienkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,Me,G,La,1 1508
	10,72 € 4533	11,93 € 4069	12,64 € 4761	12,10 € 4592	10,80 € 4229	13,37 € 4183	Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG 25.11.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln M,G1,Me,G,La	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße M,G1,Me,Ei,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree F1,M,G1,Me,G,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen S,M,G1,Me,G,Ei,G3,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
	11,38 € 4641	12,88 € 4776	12,61 € 4297	11,61 € 4571	11,27 € 4430	13,61 € 4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas S,M,Me,Ei,La D810007
MITTWOCH 26.11.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree F1,M,G1,Me,G,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis S,M,Sn,Me,La	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree M,Me,Ei,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln S,M,G1,Mc,G,Ei,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,Me,G,La,1 1507
	11,26 € 4415	13,09 € 4197	12,79 € 4400	10,72 € 4628	10,49 € 4581	13,45 € 4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810020
DONNERS-TAG 27.11.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße M,G1,Me,G,Ei,La,20	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,M,Me,La,20,3	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bunte Gemüse und Stampfkartoffeln M,G1,Me,G,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken S,M,G1,Me,G,Ei,La	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln S,G1,Sn,G	Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle S,G1,G,Ei	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks Sb,M,G1,Me,G,SD,La,1,3 1510
	11,66 € 4507	11,57 € 4609	12,02 € 4095	12,13 € 4585	11,61 € 4060	13,34 € 4740	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing S,M,Sn,Me,La D810022
FREITAG 28.11.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle S,M,G1,Me,G,El,La	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze S,2,M,G1,Me,G,Ei,SD,La	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln S,M,Sn,Me,La	Linsenbällchen mit einer Perlndel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	***Aktionsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln S,F1,M,G1,Me,G,La	Apfel-Bananenmus ³ 1557
	12,26 € 4732	11,66 € 4500	12,88 € 4158	12,53 € 4555	11,66 € 4219	13,68 € 4405	Bohnensalat D810013
SAMSTAG 29.11.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße M,G1,Me,G,Ei,La	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree S,F1,M,G1,Me,G,La	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein S,G1,G,Ei	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße M,G1,Me,G,Ei,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung M,G1,Me,G,Ei,La	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln Sb,M,G1,Me,G,La,1 1511
	12,63 € 4045	13,40 € 4425	11,32 € 4612	11,10 € 4321	11,54 € 4542	13,79 € 4765	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
SONNTAG 1. Advent 30.11.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G1,Sn,G,20	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße S,M,G1,Me,G,El,La	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf S,M,Sn,Me,La	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln M,G1,Me,G,El,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis S,M,G1,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sn,G,20	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit Sb,M,G1,Me,G,La,1 1509
	12,63 € 4131	13,35 € 4260	14,16 € 4432	12,27 € 4387	11,69 € 4797	14,79 € 4105	Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810021

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstmol 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 Energiemenge 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 F1 = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchweiss La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schweißoloxid

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 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 2,74 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Servievorschläge.

Apfelkuchen GIGIEMELLA
Kirschkuchen 10.GIGIEMELLA
Butterkuchen GIGIEMELLA






JOHANNITER
UNFALL-HILFE

Bestellschein KW 48

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 24.11. bis 30.11.2025

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 17.11.2025

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
24.11.								
DI	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
25.11.								
MI	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
26.11.								
DO	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
27.11.								
FR	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
28.11.								
SA	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
29.11.								
SO	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
1. Advent 30.11.								

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER
UNFALL-HILFE

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	
01.12.	1	2	3	4	5	6	S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	
02.12.	1	2	3	4	5	6	S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	
03.12.	1	2	3	4	5	6	S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	
04.12.	1	2	3	4	5	6	S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	
05.12.	1	2	3	4	5	6	S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	
06.12.	1	2	3	4	5	6	S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	
2. Advent							S	
07.12.								

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 1,10 €
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Salat 1,72 €
MONTAG	Currywurst mit Kartoffelpalten ^{Sn,3}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnuheln ^{M,G1,Me,G,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{F,Me,La}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
01.12.	11,27 € 4088	11,52 € 4516	12,91 € 4226	12,10 € 4540	10,90 € 4762	13,45 € 4417	Gurkensalat ³ D810008
DIENSTAG	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,G,Ei}	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{S,G1,G,Ei}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Sn,Me,La}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{M,G1,Me,G,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtssoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sn,G}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{Sb,M,1,Me,G,Sd,La,1,3} 1510
02.12.	11,66 € 4024	12,29 € 4026	12,70 € 4778	11,24 € 4594	11,01 € 4502	13,28 € 4221	Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{M,G1,Me,G,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{M,G1,Me,G,La}	Herzhaftes Rinder- geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Rhabarbermus ³ 1553
03.12.	12,00 € 4668	11,63 € 4098	10,55 € 4501	12,42 € 4591	11,01 € 4233	12,89 € 4748	Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{Sd,1,3} D810018
DONNERS- TAG	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,La}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{S,M,Me,La}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{F,M,G1,Sn,Me,G,La}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{M,G1,Sn,Me,G,La,20}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,Me,G,La,1} 1507
04.12.	12,18 € 4512	13,09 € 4758	12,13 € 4577	11,50 € 4554	11,43 € 4493	13,75 € 4108	Fitnesssalat mit Kräuter- Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810019
FREITAG	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel- soße, dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle ^{G1,Sn,G,Ei,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseenlage und Salzkartoffeln ^{S,F,Me,G1,Me,G,La}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1509
05.12.	11,04 € 4081	13,15 € 4154	12,86 € 4465	11,35 € 4587	10,77 € 4603	13,23 € 4785	Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810024
SAMSTAG	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{F,M,G1,Sn,Me,G,La}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,G,Ei}	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La,1}	***Weihnachtsmenü*** Geschmortte Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeer- soße mit Rotkohl und Speckklößen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1503
06.12.	13,29 € 4433	12,63 € 4076	11,04 € 4621	12,41 € 4560	10,91 € 4040	16,99 € 4349	Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810020
SONNTAG	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel- klöße ^{S,M,Me,Ei,La}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein- Sahnesoße mit Spinat und Petersiliengartoffeln ^{S,F,M,G1,Me,G,La}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1505
2. Advent	13,19 € 4759	12,92 € 4263	12,81 € 4189	11,42 € 4588	11,61 € 4168	14,01 € 4405	Rote Bete Salat D810010

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) △ = ohne Milch mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energieerhalt von mind. 1 kcal/g □ = enthält Zutaten vom Schwein. Enthaltene Allergene: G = Gluten 1 G = 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 SF = 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 2,74 € 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,SS
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,SS,FI

3
1
2

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