

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 €
							Salat 1,72 €
MONTAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>M,G1,Me,G,La,10</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salz-kartoffeln <small>S,M,Me,Ei,La</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>S,M,G1,Me,G,La</small>	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>M,G1,Me,G,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnu-deln <small>G1,G</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1508
24.11.	●L 10,72 € 4533	11,93 € 4069	●L 12,64 € 4761	●L 12,10 € 4592	●L 10,80 € 4229	● 13,37 € 4183	Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>M,G1,Me,G,La</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>Fi,M,G1,Me,G,La</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffel-klößen <small>S,M,G1,Me,G,Ei,G3,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1506
25.11.	● 11,38 € 4641	● 12,88 € 4776	●L 12,61 € 4297	● 11,61 € 4571	●L 11,27 € 4430	● 13,61 € 4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>S,M,Me,Ei,La</small> D810007
MITTWOCH	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühling-spüree <small>Fi,M,G1,Me,G,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>S,M,Sn,Me,La</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <small>M,Me,Ei,La</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1507
26.11.	●L 11,26 € 4415	● 13,09 € 4197	●L 12,79 € 4400	●L 10,72 € 4628	●L 10,49 € 4581	● 13,45 € 4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810020
DONNERS-TAG	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La,20</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,M,Me,La,20,3</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meer-rettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwie-beln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>S,G1,Sn,G</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingerमöhren und Spätzle <small>S,G1,G,Ei</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3</small> 1510
27.11.	● 11,66 € 4507	● 11,57 € 4609	●L 12,02 € 4095	● 12,13 € 4585	● 11,61 € 4060	●L 13,34 € 4740	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810022
FREITAG	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruch-tige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>Sf2,M,G1,Me,G,Ei,Sf,La</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>S,M,Sn,Me,La</small>	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>S,M,G1,Me,G,Ei,G4,La</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small>	***Aktionsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Peter-silienkartoffeln <small>S,Fi,M,G1,Me,G,La</small>	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
28.11.	● 12,26 € 4732	L 11,66 € 4500	●L 12,88 € 4158	● 12,53 € 4555	●L 11,66 € 4219	● 13,68 € 4405	Bohnensalat D810013
SAMSTAG	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree <small>S,Fi,M,G1,Me,G,La</small>	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,G,Ei</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-soße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>M,G1,Me,G,Ei,La,9</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leip-ziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1511
29.11.	● 12,63 € 4045	13,40 € 4425	●L 11,32 € 4612	●L 11,10 € 4321	●L 11,54 € 4542	●L 13,79 € 4765	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
SONNTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G1,Sn,G,20</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Sn,Me,La</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersi-lienkartoffeln <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>S,M,G1,Me,G,La</small>	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sn,G,20</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1509
1. Advent 30.11.	● 12,63 € 4131	●L 13,35 € 4260	●L 14,16 € 4432	●L 12,27 € 4387	● 11,69 € 4797	● 14,79 € 4105	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810021

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 ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 🍷 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = Menüs 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.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro 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 GG1EUPM6La  
Kirschkuchen YGG1EUPM6LaSb  
Butterkuchen GG1EUPM6LaSf1



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



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							D	🍷 <input type="checkbox"/>
24.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
DI							D	🍷 <input type="checkbox"/>
25.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
MI							D	🍷 <input type="checkbox"/>
26.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
DO							D	🍷 <input type="checkbox"/>
27.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
FR							D	🍷 <input type="checkbox"/>
28.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
SA							D	🍷 <input type="checkbox"/>
29.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>
SO							D	🍷 <input type="checkbox"/>
1. Advent 30.11.	1	2	3	4	5	6	S	🍷 <input type="checkbox"/>



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

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.

Wir wünschen guten Appetit!

- 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)

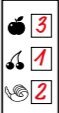


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,10 €	
							Salat 1,72 €	
MONTAG 01.12.	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> 11,27 € 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 11,52 € 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 12,91 € 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 12,10 € 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>M,G1,Me,G,La</sup> 10,90 € 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup> 13,45 € 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506	
DIENSTAG 02.12.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G1,G,Ei</sup> 11,66 € 4024	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>S,G1,G,Ei</sup> 12,29 € 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry-soße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Sn,Me,La</sup> 12,70 € 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>M,G1,Me,G,La</sup> 11,24 € 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 11,01 € 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>S,G1,Sn,G</sup> 13,28 € 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3</sup> 1510	
MITTWOCH 03.12.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh-lingszwiebel Garnitur <sup>M,G1,Me,G,La</sup> 12,00 € 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartof-feln <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 11,63 € 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> 10,55 € 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>M,G1,Me,G,La</sup> 12,42 € 4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>S,M,G1,Sn,Me,G,La</sup> 11,01 € 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</sup> 12,89 € 4748	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	
DONNERS-TAG 04.12.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>M,G1,Me,G,La</sup> 12,18 € 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salz-kartoffeln <sup>S,M,Me,La</sup> 13,09 € 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhack-fleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 12,13 € 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 11,50 € 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <sup>Fi,M,G1,Sn,Me,G,La</sup> 11,43 € 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>M,G1,Sn,Me,G,La,20</sup> 13,75 € 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>M,G1,Me,G,La,1</sup> 1507	
FREITAG 05.12.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</sup> 11,04 € 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfe-spätzle <sup>G1,Sn,G,Ei,20</sup> 13,15 € 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkar-toffeln <sup>S,Fi,M,G1,Me,G,La</sup> 12,86 € 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 11,35 € 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 10,77 € 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salz-kartoffeln <sup>20</sup> 13,23 € 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>Sb,M,G1,Me,G,La,1</sup> 1509	
SAMSTAG 06.12.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>Fi,M,G1,Sn,Me,G,La</sup> 13,29 € 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampf-kartoffeln <sup>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,3</sup> 12,63 € 4076	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G1,G,Ei</sup> 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 <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 10,91 € 4040	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeer-soße mit Rotkohl und Speckklößen <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La,20</sup> 16,99 € 4349	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>M,G1,Me,G,G3,La,1</sup> 1503	
SONNTAG 2. Advent 07.12.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 13,19 € 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel-klöße <sup>S,M,Me,Ei,La</sup> 12,92 € 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>S,M,G1,Me,G,Ei,La</sup> 12,81 € 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup> 11,42 € 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 11,61 € 4168	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersi-lienkartoffeln <sup>S,Fi,M,G1,Me,G,La</sup> 14,01 € 4405	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>M,G1,Me,G,La,1</sup> 1505	
							Rote Bete Salat D810010	

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü 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](http://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 <sup>G,G1,EL,M,Me,La</sup>  
Kirschkuchen <sup>10,G,G1,EI,M,Me,La,Sb</sup>  
Butterkuchen <sup>G,G1,EL,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>



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