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 09.12. bis 15.12.24

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

30 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagasaasisht	Leichtes	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,00 €
Roserorm	Tagesgericht	Vollkostmenü	Volikostifierio	vegetariseries Merio	Milli Mello	Schlenniner Meno	Salat 1,59 €
MONTAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln EI,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 Spiralnudeln G,G1 Schweinerückenbraten in Feinschmecker–Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 2 1508 Rote Bete Salat	
09.12.	∠ • L 9,87 € 4533	10,99 € 4069	11,64 € 4761		% ● L 9,94 € 4229	∑ ○ 12,32 € 4183	Ø ¾
DIENSTAG	Linseneintopf Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße		Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	***Weihnachtsmenü*** Schweinegeschnetzeltes in Edelpilzsoße mit Rosenkohl und Knöpflespätzle GGI,EIM,Me,La,S,Sn	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{1,Sb,M,Me,La}
10.12.	10,48 € 4641	11,87 € 4776	11,61 € 4297	2 • 10,69 € 4571	● L 10,38 € 4430		Ø ¾
MITTWOCH	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20,}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M.Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis- Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree EI,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ¹,G,G¹,M,Me,La ∠ 1507 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn
11.12.	● L 10,37 € 4415	12,06 € 4197	% % ● L 11,78 € 4400	2 % ⊗ L 9,87 € 4628	9,65 € 4581	• 12,39 € 4273	Ø ¾
DONNERS- TAG	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,6,G1,Ei,M,Me,La Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G.G1.S.Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ³,1,6,61,5b,M,Me,La,5d ∠ 1510 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing
12.12.		10,66 € 4609	%		<i>‰</i>	12,30 € 4740	
FREITAG 13.12.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer- Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me,La,S,Sn	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln FIMMelaSn	Apfel-Bananenmus 3, 2 1557 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn
15.12.	³ 11,29 € 4732		11,87 € 4158		●L 10,75 € 4219		~ /• /
SAMSTAG	"Griechische Art" (aus nachhaltiger dazu Tomaten-Paprika-Reis Fischwirtschaft) mit Erbsen		Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,EI,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E,M,Me,La,Sn	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ¹,6,61,5b,M,Me,La ∠ 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing E,M,Me,La
14.12.	• 11,32 € 4045		<i>‰</i>		& ● L 10,32 € 4542	14,39 € 4314	₽ D810004
SONNTAG 3. Advent	Paniertes Schweine- schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,6,61,5n}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel- Senf-Stampf FI,MMe,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S	***Weihnachtsmenü*** Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sh,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ¹.G.G1.Sb,M,Me,La ∠ 1509 Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing Ei,M,Me,La
15.12.	11,32 € 4131	● L 11,99 € 4260	12,74 € 4432		10,46 € 4797	<i>‰</i> ⇔ L 12,97 € 4214	© ₹ D810006

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 (It. Rezeptur) X = 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.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 2,35 € bestellen.

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



Bestellschein KW 50

ame:	Vorname:	

Bestellung vom 09.12. bis 15.12.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 02.12.24								
MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 09.12.	1	2	3	4	5	6	D	á □ 4 □ • □
DI 10.12.	1	2	3	4	5	6	D	á 🗆 4 🗆 6 🗆
MI 11.12.	1	2	3	4	5	6	D	á □ 4 □ • □
DO 12.12.	1	2	3	4	5	6	D	4
FR 13.12.	1	2	3	4	5	6	D	4 4 6
SA 14.12.	1	2	3	4	5	6	D	4 4 6
\$0 3. Advent 15.12.	1	2	3	4	5	6	D	á 🗆 4 🗆



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



	_				_			
MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
МО	1	\Box	3	4	5	6	D	á 🗆
16.12.		2	[3]	4	ס	6	S	4 L 6 L
DI	1						D	á 🗌
17.12.	1	2	3	4	5	6	S	4 L 6 L
MI	1	2					D	š 🗌
18.12.	1	2	3	4	5	6	S	4 L 6 L
DO	1	2	3	4	5	6	D	á 🗌
19.12.							S	4 U
FR	1	2	3	4	5	6	D	š 🗌
20.12.							S	4 L
SA	а	2			[D	á 🗌
21.12.	1	2	3	4	5	6	S	4 U
SO					[D	á 🗌
4. Advent 22.12 .	1	2	3	4	5	6	S	4 U



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 1,00 €
Kostroriii		Leichtes vollkostillello			Milli Mello		Salat 1,59 €
MONTAG	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,5n}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln und Salzkartoffeln Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S in Ge		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln GGI,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse FI,M,Me,La	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße ¹.5b,M,Me,La ∠ 1506 Gurkensalat 3,
16.12.	10,38 € 4088	& L 10,61 € 4516	11,90 € 4226	&% ● L 11,15 € 4540	● L 10,04 € 4762	12,39 € 4417	∠ ¾
DIENSTAG	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	An-Art" Hackfleischfüllung vom Schwein in pikanter in Tomatensoße mit		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln GG1,S,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,6,61,5b,M,Me,La,Sd Rotkrautsalat
17.12.	<i>‰</i>	<i>i</i>	§ • L 11,70 € 4778	Ø ● L 10,35 € 4594	∠ L 10,14 € 4502	3.04 12,24 € 4221	
міттwосн	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur GG1,M,Me,La Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,EI,M,Me,La,S		Mandarinen 10,M,Me,La Bandnudeln in Bergkäsesoße mit Kürbis, Pfifferlingen und		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln GG1,M,Me,La,S,Sn Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" GG1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rhabarbermus 3. E 1553 Feldsalat mit Balsamico- Dressing
18.12.	11,06 € 4668	□ 10,71 € 4098	Ø № 6 L 9,72 € 4501		● L 10,14 € 4233	11,88 € 4748	∠ 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
DONNERS- TAG	Apfelstrudel mit Vanillesoße GGI,M,Me,La Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten- Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße GGI,EI,M,Me,La,S Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln GGI,EI,M,Me,La,S		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis GGI,FI,M,Me,La,Sn	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{20,6,61,M,Me,La,Sn}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ¹,G,G1,M,Me,La ∠ 1507 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn
19.12.	11,22 € 4512	12,06 € 4758	•	Ø ●L 10,59 € 4554		12,67 € 4108	D810001
FREITAG	Mini–Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl–Gemüse und Stampfkartoffeln G,GI,Ei,M,Me,La,S,Sn Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn		Bunter Fischtopf Cremiges vom Alaska-Seelachs Champignonragout		Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,}		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1.6,61,5b,MMe,La 1509 Karottensalat 3,
20.12.	10,16 € 4081	<i>‰</i>	● L 11,85 € 4465	∠ • L 10,46 € 4587	2 § ⊗ L 9,91 € 4603	∑ ¾ % % □ • 12,19 € 4785	Ø 3
SAMSTAG	(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	***Weihnachtsmenü*** Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G.G1,Sb,S	Quark-Creme mit Maracuja- Soße auf Keks 1,G,G1,G3,M,Me,La 1503 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn
21.12.	● L 11,93 € 4433		Ø ● L 9,85 € 4621	2 § % ● 11,12 € 4560		# □ L 12,97 € 4214	
SONNTAG 4. Advent 22.12.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	in einer Tomaten- Gemüse-Soße ^s	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	***Weihnachtsmenü*** Schweinegeschnetzeltes in Edelpilzsoße mit Rosenkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,6,61,M,Me,La 1505 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S
ZZ.1Z.	11,85 € 4759	§ ● L 11,59 € 4263	↑ 11,49 € 4189	2 § ⊗ 10,20 € 4588	10,38 € 4168	X	© № 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 2 = vegetarisch 1 = ohne Gluten (It. Rezeptur) ≤ ohne Laktose (It. Rezeptur) № = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g □ = enthält Zutaten vom Schwein Enthältene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Häfer K = Krebstiere Ei = Einer E = Erdnüsses Fi = Fisch Sb = Soja M = Milich (einschließlich Laktose) Me = Milicheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchter Sf1 = Mandeln Sf2 = Hasselnüsse 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 2,35 € bestellen.

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

Apfelkuchen G,GI,EI,M,Me,La Kirschkuchen 10,G,GI,EI,M,Me,La,Sf,S Butterkuchen G,GI,EI,M,Me,La,Sf,S An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.