

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 08.12. bis zum 14.12.2025

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 08.12.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🌿L 11,37 € 4523	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 🍷● 12,83 € 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 🍷●L 12,79 € 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>M,G1,Sn,Me,G,La</small> 🌿● 11,63 € 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>S,M,G1,Sn,Me,G,La</small> ●L 10,51 € 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Sn,Me,G,La</small> ●L 14,00 € 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>S,M,Me,Ei,La</small> D810007
DIENSTAG 09.12.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>S,M,Sn,Me,La,3</small> 🍷●L 11,83 € 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small> 🍷🌿🍷● 11,53 € 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>Fi,M,G1,Me,G,La</small> ●L 12,16 € 4429	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🌲 🌿●L 13,45 € 4504	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> 🌿●L 11,08 € 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Sn,Me,G,La</small> ●L 13,48 € 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 10.12.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G1,G,Ei</small> 🍷🍷● 11,66 € 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La,3</small> 🍷●L 11,66 € 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>M,G1,Me,G,Ei,La,10</small> 🌿●L 11,54 € 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>S,M,G1,Me,G,Ei,Se,La</small> 🌿● 12,05 € 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>S,G1,G,Ei</small> 🍷🍷●L 11,27 € 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷🍷● 14,19 € 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
DONNERSTAG 11.12.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La,20</small> 🍷● 12,57 € 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S,Sb,G1,G</small> 🍷● 13,09 € 4445	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 11,16 € 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 🍷🍷🌿●L 10,68 € 4639	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G1,G,Ei</small> 🍷🍷L 11,66 € 4557	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> 🍷🍷●L 13,45 € 4407	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810021
FREITAG 12.12.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 🍷🍷●L 13,07 € 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>Fi,M,G1,Sn,Me,G,La</small> ●L 12,63 € 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,G,Ei</small> 🍷🍷●L 11,72 € 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷🌿● 11,99 € 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 11,37 € 4082	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sn,G,20</small> 🌲 🍷🍷● 14,45 € 4105	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks <small>Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3</small> 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 13.12.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> 🍷🍷● 11,91 € 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> 🍷🌿L 10,77 € 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 12,62 € 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🌿●L 11,84 € 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 🍷🍷●L 11,42 € 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>K,Fi,M,G1,Me,G,La,20</small> 🍷● 13,79 € 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810024
SONNTAG 3. Advent 14.12.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> ● 12,31 € 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,20</small> 🍷🍷● 13,17 € 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>M,G1,Me,G,La,20</small> 🍷🍷●L 14,00 € 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🌿● 12,66 € 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>S,G1,G,Ei</small> 🍷🍷●L 12,22 € 4227	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> 🌲 🍷●L 15,69 € 4314	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018

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) 🍷 = 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.

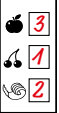
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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 GGGEJPMMLa
Kirschkuchen YGGGEJPMMLaLb
Butterkuchen GGGEJPMMLaScf



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 50

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 08.12. bis 14.12.2025

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 01.12.2025

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 08.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
DI 09.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
MI 10.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
DO 11.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
FR 12.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
SA 13.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>
SO 3. Advent 14.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍷</div> <div>🍷</div> <div>🍷</div>

Änderungen vorbehalten

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 15.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DI 16.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
MI 17.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DO 18.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
FR 19.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SA 20.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SO 4. Advent 21.12.	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)

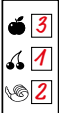


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert Salat	1,10 € 1,72 €
MONTAG 15.12.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Lang-kornreis ^{S,M,G1,Me,G,La}	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsaße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,Sn,Me,La}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G1,G}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Apfelmus ³	1552
	● L 11,07 € 4780	🍴● L 12,46 € 4419	🍴🍴● L 11,26 € 4645	🍴🍴● 11,41 € 4549	● L 10,49 € 4097	🍴🍴● 16,87 € 4190		D810009
DIENSTAG 16.12.	Nudeln in Rahmsaße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{S,M,G1,Me,G,La,20,3}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{S,M,G1,Me,G,La}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G1,G,Ei}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{M,Me,Ei,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsaße mit Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeer-soße mit Rotkohl und Speckklößen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1}	1505
	🍴🍴● 11,07 € 4551	🍴● L 12,05 € 4745	🍴🍴● L 12,88 € 4145	🍴🍴● L 10,97 € 4565	🍴● L 10,34 € 4573	🍴🍴🍴● 16,99 € 4349	Rote Bete Salat	D810010
MITTWOCH 17.12.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesaße mit buntem Gemüse ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersili-enkartoffeln ^{S,M,Sn,Me,La}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,3,La,1}	1503
	🍴● 11,06 € 4074	🍴● 12,86 € 4153	🍴● L 10,97 € 4053	🍴🍴● 12,62 € 4598	🍴● L 11,59 € 4231	🍴🍴● 14,25 € 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La}	D810019
DONNERS-TAG 18.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{M,G1,Me,G,La,10}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nach-haltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{Fi,M,G1,Me,G,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesaße ^{S,M,G1,Me,G,La,20,3}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}	1506
	🍴● L 10,72 € 4533	● L 12,29 € 4693	● L 12,07 € 4768	🍴● 12,02 € 4576	● L 11,57 € 4434	🍴🍴● 13,84 € 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810023
FREITAG 19.12.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel-püree ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsaße vom Rind und Schwein ^{S,G1,G,Ei}	Quarktaler auf Vanillesaße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{M,G1,Me,G,Ei,La,10}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{S,M,G1,Me,G,La}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesaße mit Spinat und Petersi-lienkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{M,G1,Me,G,La,1}	1508
	● L 11,04 € 4080	🍴🍴🍴● 11,49 € 4584	🍴● L 11,50 € 4590	🍴● L 10,47 € 4683	🍴● L 11,65 € 4163	🍴● 13,68 € 4405	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La}	D810020
SAMSTAG 20.12.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{S,M,Me,La,20,3}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{S,M,G1,Me,G,La}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knus-peranade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersaße ^{S,M,G1,Me,G,3,La}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1}	1511
	🍴🍴🍴 12,52 € 4614	🍴🍴● 13,25 € 4102	● L 11,72 € 4747	🍴● L 12,46 € 4556	🍴 L 11,99 € 4515	🍴● L 15,69 € 4314	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La}	D810022
SONNTAG 4. Advent 21.12.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübenge-müse, dazu Spätzle ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Sn,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersaße, dazu Kartof-felwürfel ^{S,Fi,M,G1,Sn,Me,G,La}	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesaße, mit Pfiffer-lingen verfeinert ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{S,M,G1,Me,G,La}	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sn,G,20}	Panna cotta mit Himbeersaße auf Keks ^{Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3}	1510
	🍴● L 12,80 € 4192	🍴● L 14,16 € 4217	🍴● L 12,98 € 4472	🍴● L 13,79 € 4504	🍴● 12,63 € 4755	🍴🍴● 14,79 € 4105	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{S,M,Me,Ei,La}	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 Z = enthält Alkohol G = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. 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.

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,EL,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,EL,M,Me,La,Sf,Sf1}



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

