

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]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
DI 16.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
MI 17.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
DO 18.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
FR 19.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
SA 20.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]
SO 4. Advent 21.12.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	[apple] [cherries] [snail]



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)



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 15.12.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis S,M,G1,Me,G,La	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, 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 Petersiliengemüse, dazu Salzkartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersiliengemüse, dazu Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Apfelmus ³ 1552
	●L 11,07 € 4780	●L 12,46 € 4419	●L 11,26 € 4645	●L 11,41 € 4549	●L 10,49 € 4097	●L 16,87 € 4190	Karottensalat ³ D810009
DIENSTAG 16.12.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem 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 Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen S,M,G1,Me,G,Ei,La,20	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks S,M,G1,Me,G,La,1 1505
	●L 11,07 € 4551	●L 12,05 € 4745	●L 12,88 € 4145	●L 10,97 € 4565	●L 10,34 € 4573	●L 16,99 € 4349	Rote Bete Salat D810010
MITTWOCH 17.12.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G1,Me,G,Ei,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliengemüse 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-Käsesoße mit buntem Gemüse M,G1,Me,G,Ei,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengemüse S,M,Sn,Me,La	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks S,M,G1,Me,G,La,1 1503
	●L 11,06 € 4074	●L 12,86 € 4153	●L 10,97 € 4053	●L 12,62 € 4598	●L 11,59 € 4231	●L 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,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 nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 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	●L 12,02 € 4576	●L 11,57 € 4434	●L 13,84 € 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
FREITAG 19.12.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G1,G,Ei	Quarktaler auf Vanillesoße 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 Knöpfle-Spätzle S,M,G1,Me,G,Ei,La	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersiliengemüse S,Fi,M,G1,Me,G,La	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,Me,G,La,1 1508
	●L 11,04 € 4080	●L 11,49 € 4584	●L 11,50 € 4590	●L 10,47 € 4683	●L 11,65 € 4163	●L 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 Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße S,M,G1,Me,G,La,3	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
	●L 12,52 € 4614	●L 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 Rübengemüse, dazu Spätzle S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale S,M,Sn,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel S,Fi,M,G1,Sn,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert S,M,G1,Me,G,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 Himbeersoße auf Keks Sb,M,G1,Me,G,La,1,3 1510
	●L 12,80 € 4192	●L 14,16 € 4217	●L 12,98 € 4472	●L 13,79 € 4504	●L 12,63 € 4755	●L 14,79 € 4105	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas S,M,Me,Ei,La D810007

THE JOURNAL OF CLIMATE

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 Energiezuflüssen von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten von Schwein. **Enthaltene Allergene:** G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebs Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Sent Sd = Schwefeloxid u. Sulfat Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.wapetato.de/artikelinfo oder telefonisch an den kostenfreien Tel.-Nr. 02738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und RE-Annahmen 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,E1,M,Me,La	 
Kirschkuchen	10,G,G1,E1,M,Me,La,St,St,St	 
Butterkuchen	G,G1,E1,M,Me,La,St,St,St	 

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