

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 22.12. bis zum 28.12.2025

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	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{S,G1,Sn,G}	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{M,G1,Me,G,Ei}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,Me,G,La,1} 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
22.12.	🍷🍴● 11,63 € 4030	🍷● 13,60 € 4282	🍷●L 12,84 € 4275	🍷🍴● 11,65 € 4575	🍷🍴🍴●L 9,84 € 4608	🍷● 13,68 € 4405	
DIENSTAG	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20,3}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{M,G1,Me,G,La,9}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{M,G1,Me,G,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1509 Gurkensalat ³ D810008
23.12.	🍷🍴🍴● 13,14 € 4144	🍷🍴● 12,45 € 4578	🍴●L 10,72 € 4513	🍴●L 11,66 € 4544	●L 11,17 € 4744	●L 13,62 € 4255	
MITTWOCH	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{Sf1,M,G1,Me,G,Ei,Sf,La}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Sn,Me,La}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,Me,La}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810021
Heiligabend 24.12.	🍴●L 11,61 € 4002	🍴 11,61 € 4509	🍷🍴●L 12,70 € 4778	🍷🍴●L 11,05 € 4574	🍴● 10,93 € 4099	🍷●L 15,35 € 4314	
DONNERS-TAG	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Suppenspinat und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,Sn,Me,La}	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,G3,La,1} 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
25.12.	🍴● 13,07 € 4018	● 13,79 € 4224	🍷●L 13,73 € 4474	🍴●L 13,79 € 4504	🍴● 12,29 € 4580	🍷🍴🍴 16,99 € 4349	
FREITAG	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{S,G1,Sn,G,Ei}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La,20,3}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Rhabarbermus ³ 1553 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{S,M,Me,Ei,La} D810007
26.12.	●L 12,41 € 4458	🍷🍴● 13,54 € 4406	🍷●L 12,00 € 4023	🍴●L 11,71 € 4599	🍴● 11,66 € 4199	🍷● 15,63 € 4320	
SAMSTAG	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{S,M,G1,Me,G,G4,La}	Jägersfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Sn,Me,G,La}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504 Rote Bete Salat D810010
27.12.	🍷🍴🍴🍴● 12,63 € 4138	●L 13,25 € 4796	🍷🍴●L 11,55 € 4644	🍴● 12,73 € 4593	🍴●L 10,81 € 4022	●L 14,25 € 4420	
SONNTAG	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{Sb,G1,G,Ei}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{M,G1,Me,G,Ei,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,G1,Sn,Me,G,G2,La}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1511 Karottensalat ³ D810009
28.12.	🍷🍴● 12,63 € 4514	🍴 13,79 € 4162	🍴●L 13,68 € 4151	🍴● 12,08 € 4570	●L 12,37 € 4212	🍷● 16,59 € 4308	

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.

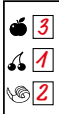
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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 GG1EJPMbLa
Kirschkuchen YGG1EJPMbLaSb
Butterkuchen GG1EJPMbLaSf1



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 52

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 22.12. bis 28.12.2025

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 15.12.2025

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
22.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
DI								
23.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
MI								
Heiligabend 24.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
DO								
1. Weihnachtstag 25.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
FR								
2. Weihnachtstag 26.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
SA								
27.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴
SO								
28.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🍴



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 29.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DI 30.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
MI Silvester 31.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DO Neujahr 01.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
FR 02.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SA 03.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SO 04.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>

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.

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)

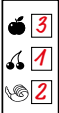


MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,10 € Salat 1,72 €
MONTAG 29.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>M,G1,Me,G,La,10</small> ●L 10,72 € 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>S,M,Me,G,La</small> 🍷🍷 11,93 € 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 🍷●L 12,64 € 4761	Erbstentaler in Mehrrisantenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>M,G1,Me,G,La</small> 🍷●L 12,10 € 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G1,G</small> 🍷●L 10,80 € 4229	***Aktionsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sn,G,20</small> 🍷🍷● 14,45 € 4105	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1508 Bohnensalat D810013
DIENSTAG 30.12.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small> 🍷🍷🍷🍷● 11,38 € 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>M,G1,Me,G,La</small> 🍷● 12,88 € 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 12,61 € 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷● 11,61 € 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>Fi,M,G1,Me,G,La</small> ●L 11,27 € 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>S,M,G1,Me,G,Ei,G3,La</small> 🍷● 13,61 € 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1506 Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH Silvester 31.12.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree <small>Fi,M,G1,Me,G,La</small> ●L 11,26 € 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small> 🍷🍷🍷🍷● 13,09 € 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>S,M,Sn,Me,La</small> 🍷🍷●L 12,79 € 4400	***Silvester-Menü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfefferlingen verfeinert <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> ★ 🍷●L 13,45 € 4504	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree <small>M,Me,Ei,La</small> 🍷🍷●L 10,49 € 4581	***Silvester-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> ★ 🍷●L 15,35 € 4314	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810020
DONNERS-TAG Neujahr 01.01.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La,20</small> 🍷● 12,00 € 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,M,Me,La,20,3</small> 🍷🍷● 11,91 € 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu bunte Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷🍷●L 12,36 € 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷● 12,46 € 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>S,G1,Sn,G</small> 🍷🍷● 11,95 € 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>S,G1,G,Ei</small> 🍷●L 13,68 € 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3</small> 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>S,M,Sn,Me,La</small> D810022
FREITAG 02.01.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷● 12,26 € 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>Sf2,M,G1,Me,G,Ei,Sf,La</small> 🍷L 11,66 € 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>S,M,Sn,Me,La</small> 🍷🍷●L 12,88 € 4158	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>S,M,G1,Me,G,Ei,G4,La</small> 🍷● 12,53 € 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> ●L 11,66 € 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Sn,Me,La</small> 🍷● 13,93 € 4494	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 03.01.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> ● 12,63 € 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree <small>S,Fi,M,G1,Me,G,La</small> 🍷 13,40 € 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,G,Ei</small> 🍷🍷●L 11,32 € 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 11,10 € 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>M,G1,Me,G,Ei,La,9</small> 🍷●L 11,54 € 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 🍷●L 13,79 € 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1511 Karottensalat ³ D810009
SONNTAG 04.01.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G1,Sn,G,20</small> 🍷🍷🍷🍷● 12,63 € 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> ●L 13,35 € 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Sn,Me,La</small> 🍷●L 14,16 € 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷●L 12,27 € 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüse-einlage dazu bunter Gemüse- reis <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 🍷● 11,69 € 4797	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuter-spätzle <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 🍷🍷🍷● 16,46 € 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 1509 Weißkrautsalat ³ D810011

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 2 = enthält Alkohol 2 = vegetarisch 2 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 2 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 2 = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 2 = 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,El,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.



JOHANNITER

