

Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

Mein Wunschmenü
mit dem Menüservice der Johanniter



Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten.
Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Kost- form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
MO 14.09.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4475	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20} ● L 4268	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4793	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} ● L 4541	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4072	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● L 4601	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
							Weißkrautsalat ³ D810011
DI 15.09.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● L 4759	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} ● L 4181	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4080	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuter-spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn} ● L 4527	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9} ● L 4542	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ● L 4403	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
							Gurkensalat ³ D810008
MI 16.09.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● L 4641	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4224	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4753	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4576	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} ● L 4068	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn} ● L 4339	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
DO 17.09.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} ● L 4578	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} ● L 4220	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ● L 4428	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4554	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● L 4771	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● L 4608	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FR 18.09.	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3} ● L 4076	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S} ● L 4121	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} ● L 4524	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● L 4321	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüse-einlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ● L 4465	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn} ● L 4769	Rhabarbermus ³ 1553
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SA * 19.09.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3} ● L 4194	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● L 4752	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} ● L 4621	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4587	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● L 4008	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La} ● L 4596	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
SO * 20.09.	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● L 4226	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4420	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4123	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● L 4574	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4458	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4011	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
							Karottensalat ³ D810009

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
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.

Bestellschein



JOHANNITER

Kalenderwoche: 38

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 14.09.							☐	☐
							☐	☐
DI 15.09.							☐	☐
							☐	☐
MI 16.09.							☐	☐
							☐	☐
DO 17.09.							☐	☐
							☐	☐
FR 18.09.							☐	☐
							☐	☐
SA * 19.09.							☐	☐
							☐	☐
SO * 20.09.							☐	☐
							☐	☐

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort



JOHANNITER

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Bestellschein

JOHANNITER

Kalenderwoche: 39

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
21.09.								
DI								
22.09.								
MI								
23.09.								
DO								
24.09.								
FR								
25.09.								
SA *								
26.09.								
SO *								
27.09.								

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Bitte denken Sie daran, auf der Rückseite auch Ihre Adresse und Kundennummer einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](#)

Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter							
Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
MO	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508
21.09.	● L 4745	● 4272	● L 4462	● L 4628	● 4507	● L 4075	Rote Bete Salat D810010
DI	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
22.09.	4509	● 4783	● L 4297	● 4528	● 4102	● 4611	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
MI	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
23.09.	● 4005	● 4166	● L 4610	● L 4552	● L 4750	● L 4431	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
DO	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510
24.09.	● 4009	● 4427	● L 4078	● L 4543	● 4247	● L 4513	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
FR	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,S}	Apfel-Bananenmus ³ 1557
25.09.	● 4421	● 4198	● L 4739	● 4508	L 4523	● L 4077	Bohnensalat D810013
SA *	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
26.09.	● 4086	● L 4410	● L 4158	● L 4572	● 4668	● L 4556	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
SO *	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühling-spüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
27.09.	● 4117	● L 4254	● L 4023	● L 4594	● 4423	● 4763	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf 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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Jetzt online bestellen

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

[www.ihr-menueservice.de/juh](#) oder QR-Code scannen

Tel.: 05971 80208-444

Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

[www.ihr-menueservice.de/juh](#)

JOHANNITER

Unfall-Hilfe

JOHANNITER

Menüservice der apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,19 Euro.

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}
- = Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

Mein Wunschmenü
mit dem Menüservice der Johanniter



Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten.
Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Kost- form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
MO 28.09.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer- Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🌿L 4525	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Finger- möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷🐷● 4127	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ●L 4080	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 🍷🐷●L 4612	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 🍷🐷● 4096	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
							Gurkensalat ³ D810008
DI 29.09.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartof- feln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷● 4282	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20} 🍷●L 4770	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 🍷🐷●L 4147	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} mit buntem Gemüse 4598	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 🍷🐷● 4088	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵ 🍷🌿● 4619	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510
							Rotkrautsalat D810012
MI 30.09.	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 4472	Feiner Rinderbraten in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 4202	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} 🍷●L 4766	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷🌿● 4558	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 🍷🌿L 4539	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🐷● 4011	Rhabarbermus ³ 1553
							Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{Sd,1,3} D810018
DO 01.10.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 🍷🍷🐷● 4614	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartof- feln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🐷●L 4151	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 🍷●L 4274	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 🌿● 4548	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ●L 4408	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🌿●L 4553	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
FR 02.10.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 🍷🍷🐷● 4142	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} 🍷●L 4432	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango- Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 🌿●L 4590	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🌿●L 4599	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 🍷🐷● 4551	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 4788	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SA* Tag der dt. Einheit 03.10.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 🍷●L 4754	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷 4319	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🐷●L 4006	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 🌿●L 4683	Paniertes Schweine- schnittel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} 🍷🍷🐷● 4131	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3} 🍷🍷🐷● 4010	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
SO* 04.10.	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} 🍷🐷● 4004	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷● 4320	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 4419	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frisch- käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🌿●L 4520	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 🍷●L 4794	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei} 🍷🐷●L 4110	Himbeercreme mit Fruchtsöße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 🍷 = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
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.

Bestellschein



JOHANNITER

Kalenderwoche: 40

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 28.09.							☐	☐
							☐	☐
DI 29.09.							☐	☐
							☐	☐
MI 30.09.							☐	☐
							☐	☐
DO 01.10.							☐	☐
							☐	☐
FR 02.10.							☐	☐
							☐	☐
SA* Tag der dt. Einheit 03.10.							☐	☐
							☐	☐
SO* 04.10.							☐	☐
							☐	☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____



JOHANNITER

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.



JOHANNITER

41

Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



www.ihr-menueservice.de/juh

 = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,St

The logo of Johanniter-Unfall-Hilfe is a circular emblem. It features a red background with a white Maltese cross in the center. The words "JOHANNITER-" are written in white capital letters along the top arc of the circle, and "UNFALL-HILFE" is written along the bottom arc.

JOHANNITER

Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten.
Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Kost- form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
MO	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsouße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfei- nert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Apfelmus ³
							1552
12.10.	4045	4799	4429	4549	4606	4586	D810009
DI	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruch- tige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter- spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsge- müse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}
							1505
13.10.	4500	4334	4094	4537	4407	4788	D810010
MI	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herz- hafter Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}
							1503
14.10.	4444	4180	4693	4565	4584	4025	D810019
DO	Paniertes Schweine- schnittel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersi- lienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüse- einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}
							1506
15.10.	4153	4781	4053	4399	4516	4431	D810023
FR	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch- Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig- Soße, dazu eine Gemüse- mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkar- toffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Schweineschnittel in Rahmsauce dazu Erbsen und Finger- möhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1}
							1508
16.10.	4019	4497	4189	4639	4798	4533	D810020
SA *	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder- hackfleisch in Tomaten- Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfä- lischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkar- toffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffel- püree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauer- kraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemü- seeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
							1511
17.10.	4577	4211	4747	4557	4074	4633	D810022
SO *	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambus- streifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
							1510
18.10.	4777	4179	4263	4597	4128	4075	D810007

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
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.

Bestellschein



JOHANNITER

Kalenderwoche: 42

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO							☐	☐
							☐	☐
12.10.							☐	☐
DI							☐	☐
							☐	☐
13.10.							☐	☐
MI							☐	☐
							☐	☐
14.10.							☐	☐
DO							☐	☐
							☐	☐
15.10.							☐	☐
FR							☐	☐
							☐	☐
16.10.							☐	☐
SA *							☐	☐
							☐	☐
17.10.							☐	☐
SO *							☐	☐
							☐	☐
18.10.							☐	☐

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort



JOHANNITER

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

JOHANNITER

Kalenderwoche: 43

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Bitte denken Sie daran, auf der Rückseite auch Ihre Adresse und Kundennummer einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menuservice.de/datenschutz

Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
 M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchtlige Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,19 Euro.

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,

 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

 = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Stuttgart
Dienststelle Stuttgart

Regionalverband
Mittelfranken

Regionalverband
Bayerisch Schwaben

Menüservice der apetito AG
in Kooperation mit den Johannitern



JOHANNITER

Menüservice der apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

Mein Wunschmenü
mit dem Menüservice der Johanniter



Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten.
Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Kost- form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
MO	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508
							Rote Bete Salat D810010
26.10.	● L 4745	● 4272	● L 4462	● L 4628	● 4507	● L 4075	
DI	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
27.10.	4509	● 4783	● L 4297	● 4528	● 4102	● 4611	
MI	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
28.10.	● 4005	● 4166	● L 4610	● L 4552	● L 4750	● L 4431	
DO	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
29.10.	● 4009	● 4427	● L 4078	● L 4543	● 4247	● L 4513	
FR	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,S}	Apfel-Bananenmus ³ 1557
							Bohnensalat D810013
30.10.	● 4421	● 4198	● L 4739	● 4508	L 4523	● L 4077	
SA *	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
31.10.	● 4086	● L 4410	● L 4158	● 4575	● 4668	● 4586	
SO *	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
01.11.	● 4117	● L 4254	● L 4023	● L 4594	● 4423	● 4763	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
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.

Bestellschein



JOHANNITER

Kalenderwoche: 44

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO							☐	☐
							☐	☐
26.10.							☐	☐
DI							☐	☐
							☐	☐
27.10.							☐	☐
MI							☐	☐
							☐	☐
28.10.							☐	☐
DO							☐	☐
							☐	☐
29.10.							☐	☐
FR							☐	☐
							☐	☐
30.10.							☐	☐
SA *							☐	☐
							☐	☐
31.10.							☐	☐
SO *							☐	☐
							☐	☐
01.11.							☐	☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____



JOHANNITER

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

JOHANNITER

Kalenderwoche: 45

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch-Menüs an und senden Sie uns den ausgeschnittenen Bestellschein per Post zu oder geben Sie ihn bitte Ihrem Servicefahrer mit.

Bitte denken Sie daran, auf der Rückseite auch Ihre Adresse und Kundennummer einzutragen.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihir-menuservice.de/datenschutz

Bestellen Sie online Ihre Wunschmenüs und informieren sich über weitere Angebote.

www.ihr-menueservice.de/juh
oder QR-Code scannen



Tel.: 05971 80208-444
Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

www.ihr-menueservice.de/juh

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit 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: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere
M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchtl. Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,19 Euro.

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,

 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

 = Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V

Regionalverband Stuttgart
Dienststelle Stuttgart

Regionalverband
Mittelfranken

Regionalverband
Bayerisch Schwaben

Menüservice der apetito AG
in Kooperation mit den Johannitern



JOHANNITER

Menüservice der apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine