

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!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 18

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,Gl,Ei,S,20,3	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,Gl,M,Me,La,(Sf),1 1508
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
27.04.	4610	4365	4523	4548	4790	4789	
DI	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl,F,M,Me,La	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze G,Gl,Ei,S,20	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,(Sf),1 1504
							Bohnsensalat D810013
28.04.	4429	4386	4767	4552	4553	4202	
MI	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,Gl,Ei,M,Me,La,10	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,Ei	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
29.04.	4524	4025	4001	4508	4146	4334	
DO	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,20	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl,Ei	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus (G),(M),(Me),(La),3 1557
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
30.04.	4079	4445	4164	4639	4557	4407	
FR*	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüre G,Gl,M,Me,La,20	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,F,M,Me,La,Sn	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,Gl,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3 1510
							Gurkensalat 3 D810008
01.05.	4770	4462	4013	4543	4792	4176	
SA*	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,Gl,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
02.05.	4061	4539	4630	4558	4082	4427	
SO*	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismüslpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl,M,Me,La,(Sf),1 1507
							Weißkrautsalat 3 D810011
03.05.	4124	4117	4798	4562	4227	4210	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitrtpökelsalz ☒ = 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* 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 Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 19

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 04.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
DI 05.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
MI 06.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
DO 07.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
FR 08.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
SA* 09.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	
SO* 10.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
							☐	

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.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite 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.



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

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



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO 04.05.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 🍴🍴●L 4645	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger-möhren und Salz-kartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 4419	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} ●L 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 🍴🍴● 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ●L 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴🍴● 4190	Apfelmus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1552
							Karottensalat ³ D810009
DI 05.05.	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 🍴🍴●L 4145	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴●L 4745	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 🍴🍴●L 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴●L 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-west-fälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salz-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20} 🍴● 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1505
							Rote Bete Salat D810010
MI 06.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 4053	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Peter-silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴● 4153	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauer-kraut mit Stampf-kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍴 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍴🍴● 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 🍴🍴● 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1} 1503
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
DO 07.05.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 4768	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ●L 4693	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 🍴●L 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴● 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nach-haltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ●L 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
FR 08.05.	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 🍴●L 4590	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 🍴🍴🍴● 4584	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ●L 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴●L 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴●L 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumen-kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ●L 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1508
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
SA* 09.05.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-fleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} ●L 4747	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● 4102	Grünkohleintopf mit geschnittener Mett-wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 🍴🍴🍴 4614	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} 🍴●L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍴L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
SO* 10.05.	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffel-würfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 4472	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 🍴●L 4217	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍴●L 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortel-lini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍴🍴● 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍴● 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍴 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* 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 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

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^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de

Bestellformular bitte abtrennen

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!



Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 20

Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	Salat 1,59 €
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	
MO	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,SSn}	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}
							Weißkrautsalat ³
11.05.	4275	4021	4030	4575	4608	4426	1507 D810011
DI	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott ^{G,Gl,M,Me,La,9}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1}
							Gurkensalat ³
12.05.	4513	4578	4144	4544	4744	4255	1509 D810008
MI	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
13.05.	4778	4509	4002	4574	4099	4159	1505 D810021
DO*	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Champignons in Rahmsoße dazu Servietten-knödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprika-soße mit Erbsen und Gabel-spaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1}
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}
14.05.	4474	4224	4018	4545	4580	4784	1503 D810018
FR	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3}
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
15.05.	4023	4406	4458	4599	4199	4320	1553 D810024
SA*	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Hafer-flockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel-stampf ^{G,Gl,G4,M,Me,La,S}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}
							Rotkrautsalat
16.05.	4644	4796	4138	4593	4022	4420	1504 D810012
SO*	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röst-kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbrust-stückchen ^{G,Gl,Ei,Sb}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G2,M,Me,La,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffel-klöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1}
							Karottensalat ³
17.05.	4151	4162	4514	4570	4212	4308	1511 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 It. Rezeptur ☒ = ohne Laktose It. 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung · Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/juh-augsburg · menueservice-johanniter@apetito.de

* 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
Regionalverband Bayerisch Schwaben

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.
Regionalverband Bayerisch Schwaben



Kalenderwoche: 21

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO							☐	☐
18.05.							☐	☐
DI							☐	☐
19.05.							☐	☐
MI							☐	☐
20.05.							☐	☐
DO							☐	☐
21.05.							☐	☐
FR							☐	☐
22.05.							☐	☐
SA *							☐	☐
23.05.							☐	☐
SO *							☐	☐
Pfingst-sonntag 24.05.							☐	☐

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.

Vergessen Sie nicht Ihre Adresse und Kundennummer auf der Rückseite 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.



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

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



Kost-form	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
Preis in €	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
MO	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilien-kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1508
18.05.	● L 4761	4069	● L 4533	● L 4592	● L 4229	4183	Rote Bete Salat D810010
DI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahm-soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrischen Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506
19.05.	● L 4297	● 4776	● 4641	● 4571	● L 4430	● 4120	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
MI	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	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 ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1507
20.05.	● L 4400	4085	● L 4415	● L 4628	● L 4581	● 4273	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
DO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	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 Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510
21.05.	● L 4095	● 4609	● 4507	● 4585	● 4060	● L 4740	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
FR	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougateremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Linsnbällchen mit einer Perludel-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 ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Apfel-Bananenmus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1557
22.05.	● L 4158	L 4500	● 4732	● 4555	● L 4219	● 4494	Bohnensalat D810013
SA *	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Möhren in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511
23.05.	● L 4612	4425	● 4045	● L 4321	● L 4542	● L 4765	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
SO *	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüsereis ^{G,G1,M,Me,La,S}	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1} 1509
24.05.	● L 4432	● L 4260	● 4131	● L 4387	● 4797	● + 1,00 € 4188	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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

* 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 18:00 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

FREUEN SIE SICH AUF LECKEREN KUCHEN!

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 ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Johanniter · Regionalverband Bayerisch Schwaben
Tel.: 0821 19214 Augsburg & Umgebung
Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
menueservice-johanniter@apetito.de