

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: 22

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* Pfingst-montag 25.05.	Rindergulasch mit buntem Möhren-gemüse und Salzkartoffeln 4226	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahms- soße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahms- soße mit Gemüse, dazu Spiral-nudeln G,G1,M,Me,La 4762	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartof-feln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S 4503	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,(Sf),1 1506
							Gurkensalat 3 D810008
DI 26.05.	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 4076	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze G,G1,Ei,M,Me,La 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3 1510
							Karottensalat 3 D810009
MI 27.05.	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 4501	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahms- soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233	Putengeschnetzeltes in Rahms- soße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Rhabarbermus (G),(M),(Me),(La),3 1553
							Weißkrautsalat 3 D810011
DO 28.05.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder-hackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	Paprikaschote mit Hack-fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4026	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1507
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
FR 29.05.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4465	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 4154	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayri-sches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SA* 30.05.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3 4088	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1 1503
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
SO* 31.05.	Schweineschnitzel in Rahms- soße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprika-gemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahms- soße, dazu Rahmspinat und Salz-kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,(Sf),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 () kann Spuren enthalten von... 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

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO* Pfingst-montag 25.05.							☐	☐
							☐	☐
DI 26.05.							☐	☐
							☐	☐
MI 27.05.							☐	☐
							☐	☐
DO 28.05.							☐	☐
							☐	☐
FR 29.05.							☐	☐
							☐	☐
SA* 30.05.							☐	☐
							☐	☐
SO* 31.05.							☐	☐
							☐	☐

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

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



Kalenderwoche: 23

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
MO 01.06.							☐	☐
							☐	☐
DI 02.06.							☐	☐
							☐	☐
MI 03.06.							☐	☐
							☐	☐
DO* Fron- leichnam 04.06.							☐	☐
							☐	☐
FR 05.06.							☐	☐
							☐	☐
SA* 06.06.							☐	☐
							☐	☐
SO* 07.06.							☐	☐
							☐	☐

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 01.06.	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1508
	● L 4124	● 4365	L 4523	● 4548	● L 4790	● L 4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
DI 02.06.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S,20}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1504
	● L 4429	● 4386	● L 4767	● L 4552	● L 4553	● L 4202	Bohnensalat D810013
MI 03.06.	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511
	● L 4524	● 4025	● 4001	● 4508	● L 4146	● 4334	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
DO* Fron- leichnam 04.06.	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Apfel-Bananenmus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1557
	● L 4079	● 4445	● 4164	● L 4639	L 4557	● L 4407	Hanseatensalat mit Kräuterdressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
FR 05.06.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510
	● L 4610	● L 4462	● L 4798	● 4558	● L 4082	● L 4176	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SA* 06.06.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Gyrossuppe mit Schweine-geschnetzeltem ^{M,Me,La}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1} 1509
	● L 4061	L 4539	● 4630	● L 4543	● L 4792	● 4427	Gurkensalat ³ D810008
SO* 07.06.	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1507
	● L 4770	● 4117	● 4013	● 4562	● L 4227	● L 4210	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 () kann Spuren enthalten von... 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!

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 0,89 €
	11,49 €	11,69 €	10,99 €	10,79 €	10,39 €	12,59 €	Salat 1,59 €
Preis in €	Unsere Tagesempfehlung	Gutbürgerlich	Tagesempfehlung Vollkost	Vegetarische Menüs	Klein und Fein	Schlemmen und Genießen	
MO	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Apfelmus ^{(G),(M),(Me),(La),3}
							1552
08.06.	● L 4645	● L 4419	● L 4780	● 4549	● L 4097	● 4190	Rote Bete Salat D810010
DI	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1}
							1505
09.06.	● L 4145	● L 4745	● 4551	● L 4565	● L 4573	● 4211	Weißkrautsalat ³ D810011
MI	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rügen-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1}
							1503
10.06.	● L 4053	● 4153	4074	● 4598	● L 4231	● 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
DO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}
							1506
11.06.	● L 4768	● L 4693	● L 4533	● 4576	● L 4434	● 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
FR	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1}
							1508
12.06.	● L 4590	● 4584	● L 4080	● L 4683	● L 4163	● L 4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
SA *	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Sd),(Sf),1}
							1511
13.06.	● L 4747	● 4102	● 4614	● L 4556	L 4515	● 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
SO *	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3}
							1510
14.06.	● L 4472	● L 4217	● L 4192	● 4595	● 4755	4319	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 = 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 () Kann Spuren enthalten von ... 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 35 g Fett)

* 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: 24

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO							☐	☐
							☐	☐
08.06.							☐	☐
DI							☐	☐
							☐	☐
09.06.							☐	☐
MI							☐	☐
							☐	☐
10.06.							☐	☐
DO							☐	☐
							☐	☐
11.06.							☐	☐
FR							☐	☐
							☐	☐
12.06.							☐	☐

Bestellschein

JOHANNITER

Kalenderwoche: 25

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
15.06.								
DI								
16.06.								
MI								
17.06.								
DO								
18.06.								
FR *								
19.06.								
SA *								
20.06.								
SO *								
21.06.								

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 0,89 €	
	11,69 €	12,59 €	11,49 €	10,79 €	10,99 €	10,39 €	Salat 1,59 €	
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und lecker		
MO	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckers-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäse-Soße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}	
15.06.	L 4754	4126	L 4080	4510	L 4612	4096	1506	Gurkensalat ³
DI	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Spaghetti in Brokkoli-Käse-Soße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3}	Rotkrautsalat
16.06.	4282	L 4770	L 4147	4598	4088	4619	1510	
MI	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3}	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}
17.06.	L 4472	L 4201	L 4766	4558	L 4539	4011	1553	
DO	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Spiralnudeln in Käse-Soße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1}	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
18.06.	4614	L 4151	L 4274	4548	L 4408	L 4301	1507	
FR *	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1}	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
19.06.	4142	L 4432	L 4590	L 4599	4551	L 4788	1509	
SA *	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1}	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
20.06.	L 4525	4319	L 4006	L 4683	4131	4010	1503	
SO *	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäse-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,(Sb),(Sf)}	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1}	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
21.06.	4004	4320	L 4419	L 4520	L 4794	L 4110	1505	

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 () Kann Spuren enthalten von ... 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 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,(Sf2)}
- = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb,(Sf),}

Tel.: 05971 80208-444

Mo.–Fr.: 8 bis 18 Uhr

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

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband
Bayerisch Schwaben

Menüservice der apetito AG
in Kooperation mit den Johannitern

Menüservice der apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Bestellschein

JOHANNITER

Kalenderwoche: 27

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
29.06.								
DI								
30.06.								
MI								
01.07.								
DO								
02.07.								
FR *								
03.07.								
SA *								
04.07.								
SO *								
05.07.								

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 0,89 €	
	11,69 €	12,59 €	11,49 €	10,79 €	10,99 €	10,39 €	Salat 1,59 €	
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und lecker		
MO	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner RotweinsöÙe, 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 verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Apfelmus ^{(G),(M),(Me),(La),3}	
29.06.	4027	4799	4429	4549	4606	4586	1552	
DI	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu VanillesöÙe und fruchtige 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 KräutersöÙe dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und TomatensoÙe, garniert mit KäÙe ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-JoghurtsoÙe mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Himbeercreme mit FruchtsoÙe auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1}	
30.06.	4500	4334	4094	4537	4407	4788	1505	
MI	Gebratene Geflügeleber in Apfel-Zwiebel-SoÙe mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-SoÙe 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 HackfleischsoÙe vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-SoÙe auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1}	
01.07.	4444	4180	4693	4565	4584	4096	1503	
DO	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in ChampignonsoÙe mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer SoÙe mit Thai-Reis ^{Sb}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer BratensoÙe mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit VanillesöÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in RahmsöÙe mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	
02.07.	4153	4781	4053	4399	4516	4431	D810019	
FR *	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-RahmsöÙe und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-SoÙe, dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Schweineschnitzel in RahmsöÙe dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-SoÙe mit Gemüserais	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Luftige Schokoladenmousse mit SoÙe ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}	
03.07.	4019	4497	4189	4639	4798	4533	1506	
SA *	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-SoÙe und Penne in KäÙe-Spinat-SoÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen ZwiebelsoÙe, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in SoÙe à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Traditionell zubereitete LeberklöÙe auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüse-einlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	
04.07.	4577	4211	4747	4557	4070	4633	D810023	
SO *	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-SoÙe mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Schweinefilets in feiner RahmsöÙe mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in ChampignonsoÙe, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und KartoffelklöÙe ^{Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller SoÙe, mit KäÙe überbacken ^{M,Me,La,S}	Geschnetzeltes vom Schwein in SoÙe „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in SoÙe dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1}	
05.07.	4777	4179	4263	4597	4128	4075	1511	
							D810022	
							Panna cotta mit HimbeersoÙe auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3}	
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S}	
							D810007	

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

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

Jetzt online bestellen

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

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

JOHANNITER

Unfall-Hilfe

JOHANNITER

Unfall-Hilfe

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 () Kann Spuren enthalten von ... 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 Uhr mitteilen. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

= Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)}

= Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,(Sf2)}

= Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb,(Sf),}

Menüservice der apetito AG
in Kooperation mit den Johannitern

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 0,89 €
	11,69 €	12,59 €	11,49 €	10,79 €	10,99 €	10,39 €	Salat 1,59 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und lecker	
MO 06.07.	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4475	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20} 4268	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} 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} 4541	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4072	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3} 4601	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1507
							Weißkrautsalat ³ D810011
DI 07.07.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 4181	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit brauner Cremesauce und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesauce, mit Kaisergemüse und Kräuter-spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4527	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9} 4542	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} 4403	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1} 1509
							Gurkensalat ³ D810008
MI 08.07.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} 4641	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4224	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4753	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4576	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} 4068	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn} 4339	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,(Sf),1} 1505
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
DO 09.07.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} 4578	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} 4220	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} 4428	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4554	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4771	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1} 1503
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FR 10.07.	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3} 4076	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S} 4121	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 4524	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4321	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüse-einlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 4465	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} 4769	Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1553
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SA * 11.07.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3} 4194	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4752	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4587	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4008	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La} 4596	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1504
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
SO * 12.07.	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4420	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4123	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spinalnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4011	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),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 () Kann Spuren enthalten von ... 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.

Bestellschein



JOHANNITER

Kalenderwoche: 28

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 06.07.							☐	☐
							☐	☐
DI 07.07.							☐	☐
							☐	☐
MI 08.07.							☐	☐
							☐	☐
DO 09.07.							☐	☐
							☐	☐
FR 10.07.							☐	☐
							☐	☐
SA * 11.07.							☐	☐
							☐	☐
SO * 12.07.							☐	☐
							☐	☐

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

Bestellschein

JOHANNITER

Kalenderwoche: 29

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
13.07.								
DI								
14.07.								
MI								
15.07.								
DO								
16.07.								
FR *								
17.07.								
SA *								
18.07.								
SO *								
19.07.								

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 0,89 €
	11,69 €	12,59 €	11,49 €	10,79 €	10,99 €	10,39 €	Salat 1,59 €
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,(Sf),1} 1508
							Rote Bete Salat
13.07.	 ● L 4745	● 4272	● L 4462	  ● L 4628	 ● 4507	 ● L 4075	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}	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ⁵	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S}
14.07.	 4509	 ● 4783	● L 4297	  4528	  ● 4102	  ● 4611	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,(Sf),1} 1507
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
15.07.	  4005	 ● 4166	  ● L 4610	  ● L 4552	● L 4750	● L 4431	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,Sd,(Sf),1,3} 1510
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
16.07.	 ● 4009	 ● 4427	 ● L 4078	 ● L 4543	 ● 4247	 ● L 4513	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 Kartoffelröstl ^{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 ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1557
							Bohnensalat
17.07.	  ● 4421	  ● 4198	 ● L 4739	 ● 4508	 L 4523	  ● L 4077	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 Geflügelbällchen 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,(Ei),1} 1511
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}
18.07.	 ● 4086	● L 4410	  ● L 4158	 ● L 4572	 4668	 ● 4586	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 Gemüseauwahl 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 ^{5b}	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1} 1509
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}
19.07.	  ● 4117	● L 4254	 ● L 4023	 ● L 4594	 4423	  ● 4763	D810021

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz