

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!

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	Salat 1,59 €
<b>MO</b> 20.07.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4754	Filettöpfchen Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4126	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup> 4080	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäse-Soße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4510	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,El,S</sup> 4612	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <sup>G,Gl,El,S,Sn</sup> 4096	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506 D810008 Gurkensalat <sup>3</sup>
<b>DI</b> 21.07.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4282	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,El,M,Me,La,20</sup> 4770	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,El</sup> 4147	Spaghetti in Brokkoli-Käse-Soße mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4598	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> 4088	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <sup>5</sup> 4619	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,Gl,1,5b,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 D810012 Rotkrautsalat
<b>MI</b> 22.07.	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup> 4472	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup> 4201	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup> 4766	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4558	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> 4539	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup> 4011	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 D810018 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
<b>DO</b> 23.07.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> 4614	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4151	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,El,S,Sn</sup> 4274	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,El,M,Me,La,Sn</sup> 4548	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4408	Spiralnudeln in Käse-Soße mit Tomatenwürfel-Garnitur <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4301	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,El,M,Me,La,1</sup> 1507 D810019 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>FR</b> 24.07.	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> 4142	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4432	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,Gl,El,M,Me,La,10</sup> 4590	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4599	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,20,3</sup> 4551	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</sup> 4788	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,El,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509 D810024 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>SA*</b> 25.07.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4525	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4319	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4006	Cremige Erbsensuppe mit Gemüse-Soße <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4683	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,El,Sn,20</sup> 4131	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill <sup>S,Sn,20,3</sup> 4010	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,El,3,M,Me,La,1</sup> 1503 D810020 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>SO*</b> 26.07.	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,El</sup> 4004	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,El,M,Me,La,S</sup> 4320	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4419	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäse-Soße <sup>G,Gl,El,M,Me,La</sup> 4520	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4794	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,El</sup> 4110	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,El,M,Me,La,1</sup> 1505 D810022 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>

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.

## Bestellschein

**JOHANNITER**

Kalenderwoche: 30

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
<b>MO</b> 20.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 21.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 22.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 23.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 24.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SA*</b> 25.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO*</b> 26.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Stuttgart  
Dienststelle Stuttgart

Regionalverband  
Mittelfranken

Regionalverband  
Bayerisch Schwaben

Menüservice der apetito AG  
in Kooperation mit den Johannitern



**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.

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



# Bestellschein

**JOHANNITER**

Kalenderwoche: **31**

## Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



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

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



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

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



**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

MENÜ	Kalenderwoche: 31						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  
 \* = 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](http://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.

**Bitte beachten Sie die geänderten Preise ab 27.07.2026**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
Preis in €	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Mutters Küche	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,S,20,3</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup>	Hähnchentopf mit Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
27.07.	4631	4204	4098	4595	4021	4769	1508
DI	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup>	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmansoße mit buntem Möhregemüse und Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20,3</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>
28.07.	4013	4761	4501	4540	4750	4195	1504
MI	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,Sn,20</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
29.07.	4736	4154	4645	4588	4028	4513	1511
DO	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La</sup>	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen <sup>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
30.07.	4512	4216	4499	4571	4111	4403	1557
FR	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuter-spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup>	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup>
31.07.	4514	4765	4402	4527	4365	4603	1510
SA*	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>
01.08.	4165	4454	4095	4562	4644	4569	1509
SO*	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup>	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>G,G1,M,Me,La,Sn,20</sup>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>
02.08.	4417	4108	4260	4589	4347	4077	1507
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
							D810018

**Ein Stück Kuchen kostet nur 2,19 Euro.**

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

= Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

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

www.ihr-menuservice.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!

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	Salat 1,69 €
<b>MO</b> 03.08.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoble, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 4799	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> 4429	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Gl</sup> 4549	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> 4606	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4586	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>DI</b> 04.08.	Topfknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoble und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup> 4500	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4334	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoble dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4094	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La</sup> 4537	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> 4407	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> 4788	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
<b>MI</b> 05.08.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Sb,S</sup> 4444	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4180	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4693	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4565	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4584	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> 4025	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
<b>DO</b> 06.08.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4153	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4781	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4053	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4399	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoble <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4516	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoble mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> 4431	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
<b>FR</b> 07.08.	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoble und einer Nudel-Gemüse-Mischung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4019	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4497	Schweineschnitzel in Rahmsoble dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4189	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,10</sup> 4533	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
<b>SA*</b> 08.08.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4577	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</sup> 4211	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4747	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,Gl,Ei</sup> 4557	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4070	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert <sup>G,Gl,S</sup> 4633	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
<b>SO*</b> 09.08.	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4777	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoble mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4179	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 4263	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>M,Me,La,S</sup> 4597	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,Sb</sup> 4128	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4075	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> 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 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.

**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: 32

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
<b>MO</b> 03.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 04.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 05.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 06.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 07.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SA*</b> 08.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO*</b> 09.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



# JOHANNITER



# Bestellschein



Kalenderwoche: **33**

## Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



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

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



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

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



**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

MENÜ							Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	
<b>MO</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SA*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mariä Himmelfahrt 15.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
Preis in €	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
Mutters Küche	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>	<b>MO</b>
10.08.	10.08.	10.08.	10.08.	10.08.	10.08.	10.08.	10.08.
Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn,20</sup>	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>	1507
4475	4268	4793	4541	4072	4601	Weißkrautsalat <sup>3</sup>	D810011
Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuter-spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>	1509
4796	4181	4080	4527	4542	4403	Gurkensalat <sup>3</sup>	D810008
Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup>	1505
4641	4224	4753	4576	4068	4556	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	D810021
Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup>	1503
4578	4220	4428	4554	4768	4608	Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>	D810018
Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüse-einlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Hähnchentopf mit Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Rhabarbermus <sup>3</sup>	1553
4076	4121	4524	4321	4465	4769	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	D810024
Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup>	1504
4197	4752	4621	4587	4030	4596	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	D810019
Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup>	1511
4226	4420	4123	4574	4458	4011	Karottensalat <sup>3</sup>	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](http://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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

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

www.ihr-menuservice.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!

## Bestellschein



## JOHANNITER

Kalenderwoche: **34**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
Preis in €	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
<b>MO</b> 17.08.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4745	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4272	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</sup> 4462	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,20</sup> 4507	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4075	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1508 Rote Bete Salat D810010
<b>DI</b> 18.08.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 4509	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4783	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4297	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln <sup>M,Me,La</sup> 4528	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> 4102	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck <sup>S</sup> 4611	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
<b>MI</b> 19.08.	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup> 4005	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> 4162	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4610	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,S</sup> 4552	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4750	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> 4431	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
<b>DO</b> 20.08.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup> 4009	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,K,F,M,Me,La,20</sup> 4427	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4078	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4543	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei</sup> 4247	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,Gl,M,Me,La,9</sup> 4513	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
<b>FR</b> 21.08.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel <sup>F</sup> 4421	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti <sup>M,Me,La,Sn,20</sup> 4198	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4739	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</sup> 4508	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 4523	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris <sup>G,Gl,Ei,S</sup> 4077	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557 Bohnensalat D810013
<b>SA*</b> 22.08.	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> 4086	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> 4410	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4158	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup> 4575	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4668	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4586	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
<b>SO*</b> 23.08.	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup> 4117	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> 4254	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> 4023	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 4594	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> 4423	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis <sup>Sb</sup> 4763	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 17.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 18.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 19.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 20.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 21.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SA*</b> 22.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO*</b> 23.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Stuttgart  
Dienststelle Stuttgart

Regionalverband  
Mittelfranken

Regionalverband  
Bayerisch Schwaben

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.

**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.

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



# JOHANNITER



# Bestellschein



Kalenderwoche: **35**

## Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



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

[www.ihr-menuservice.de/juh](http://www.ihr-menuservice.de/juh)  
oder QR-Code scannen



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

[www.ihr-menuservice.de/juh](http://www.ihr-menuservice.de/juh)



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

MENÜ	Kalenderwoche: 35						Dessert Salat	Kuchen
	1	2	3	4	5	6		
MO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.08.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)

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  
\* = Menü 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](http://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

Kostform	1 11,79 €	2 12,69 €	3 11,59 €	4 10,89 €	5 11,09 €	6 10,49 €	Dessert 0,99 €
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	Salat 1,69 €
MO	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M, Me, La, S	Filettöpfchen Schweinemedailion und Hähnchenfilets in Feinschmecker-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, 1 1506
24.08.	4754	4126	4080	4510	4612	4096	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
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 <sup>5</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, 1, 3 1510
25.08.	4282	4770	4147	4598	4088	4619	Rotkrautsalat D810012
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 <sup>3</sup> 1553
26.08.	4472	4201	4766	4558	4539	4011	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd, 1, 3 D810018
DO	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M, Me, La	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, 1 1507
27.08.	4630	4151	4274	4548	4408	4301	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810019
FR	Deftiges Eisbeinfleisch 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 Sauer-rahm-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, 1 1509
28.08.	4142	4432	4590	4599	4551	4788	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810024
SA*	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweins-Soße 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	Panierter Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G, G1, Sn, 20	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffel-salat“ verfeinert mit Gurken und Dill S, Sn, 20, 3	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G, G1, G3, M, Me, La, 1 1503
29.08.	4525	4319	4002	4683	4131	4010	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810020
SO*	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei	Zartes Kalbgeschnetzeltes 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	Hähnchencurry „Indische 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, 1 1505
30.08.	4004	4320	4419	4520	4778	4110	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810022



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!

## Bestellschein



## JOHANNITER

Kalenderwoche: **36**

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 €
Preis in €	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	Salat 1,69 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
<b>MO</b> 31.08.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,S,20,3</sup> 4631	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4204	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4093	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4526	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup> 4021	Hähnchentopf mit Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4769	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007
<b>DI</b> 01.09.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4013	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4761	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> 4501	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4540	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhregemüse und Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4750	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20,3</sup> 4195	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504 Bohnensalat D810013
<b>MI</b> 02.09.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4736	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,Sn,20</sup> 4154	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4544	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4028	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup> 4513	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
<b>DO</b> 03.09.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4512	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La</sup> 4216	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4499	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4571	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen <sup>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4111	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> 4403	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021
<b>FR</b> 04.09.	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 4514	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4765	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4402	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuter-spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 4527	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup> 4365	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
<b>SA*</b> 05.09.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup> 4165	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> 4454	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4095	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4387	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4569	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024
<b>SO*</b> 06.09.	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreiskombination mit Gemüse <sup>Fi,M,Me,La</sup> 4417	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4103	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4260	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4589	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4347	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4077	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	
<b>MO</b> 31.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 01.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 02.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 03.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 04.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SA*</b> 05.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO*</b> 06.09.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Regionalverband Stuttgart  
Dienststelle Stuttgart

Regionalverband  
Mittelfranken

Regionalverband  
Bayerisch Schwaben

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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

**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.

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



# JOHANNITER



# Bestellschein



Kalenderwoche: **37**

## Mein Wunschmenü mit dem Menüservice der Johanniter



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

[www.ihr-menuservice.de/juh](http://www.ihr-menuservice.de/juh)  
oder QR-Code scannen



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

[www.ihr-menuservice.de/juh](http://www.ihr-menuservice.de/juh)



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

Kostform	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,99 € Salat 1,69 €
	11,79 €	12,69 €	11,59 €	10,89 €	11,09 €	10,49 €	
Preis in €	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
<b>MO</b> 07.09.	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsöße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>DI</b> 08.09.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,So,M,Me,La</sup>	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>fi</sup>	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
<b>MI</b> 09.09.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019
<b>DO</b> 10.09.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsöße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>So,M,Me,La,1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
<b>FR</b> 11.09.	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsöße und einer Nudel-Gemüse-Mischung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsöße dazu Erbsen und Finger-möhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
<b>SA*</b> 12.09.	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüse-einlage und Kräutern verfeinert <sup>G,G1,S</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
<b>SO*</b> 13.09.	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsöße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>M,Me,La,S</sup>	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis <sup>G,G1,Sb</sup>	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panna cotta mit Himbeersöße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>E,M,Me,La,S</sup> 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 = Gluten 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](http://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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>

🍪 = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

🍓 = Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

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](http://www.ihr-menuservice.de/datenschutz)