

Mein Wunschmenü.
Mit dem Menüservice

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte oder vegetarische Menüs für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 30.03. bis zum 05.04.2026

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Regionalverband Berlin
Berner Str. 2-3
12205 Berlin

menueservice.berlin@johanniter.de
Fax: 030 816901-705
www.johanniter.de/berlin
☎ 030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 30.03.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 11,55 € 4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} 🍴● L 12,90 € 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 🍴🍴● L 11,70 € 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl} 🍴🍴● L 11,85 € 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 11,25 € 4097	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴🍴● L 17,15 € 4190	Apfelmus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1552 Karottensalat ³ D810009
DIENSTAG 31.03.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● L 11,55 € 4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴● L 12,50 € 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei} 🍴🍴● L 13,30 € 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 🍴🍴● L 11,45 € 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴● L 10,85 € 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20} 🍴● L 13,85 € 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1505 Rote Bete Salat D810010
MITTWOCH 01.04.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 🍴● L 11,55 € 4074	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴● L 13,25 € 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍴● L 11,55 € 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 🍴🍴● L 13,05 € 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} 🍴● L 12,10 € 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 🍴🍴● L 14,60 € 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
DONNERS-TAG 02.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10} 🍴● L 11,20 € 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● L 12,70 € 4693	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● L 12,50 € 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 🍴● L 12,45 € 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● L 12,05 € 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● L 14,25 € 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
FREITAG Karf Freitag 03.04.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 11,55 € 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S} 🍴🍴🍴● L 12,10 € 4584	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10} 🍴● L 11,95 € 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴● L 10,95 € 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 🍴● L 12,10 € 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} ● L 13,80 € 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1508 Rotkrautsalat D810012
SAMSTAG 04.04.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 🍴🍴🍴● L 12,60 € 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} 🍴🍴● L 13,30 € 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 11,85 € 4747	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,Gl,G3,M,Me,La,S} 🍴● L 12,55 € 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 🍴 L 12,10 € 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 13,85 € 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
SONNTAG Oster-sonntag 05.04.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍴● L 12,90 € 4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} 🍴● L 14,60 € 4217	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn} 🍴● L 13,05 € 4472	***Ostermenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 🍴🍴● L 14,30 € 4503	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} 🍴● L 12,70 € 4755	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfe-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 🍴🍴● L 13,45 € 4112	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2= konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = enthält Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ☒ = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein
Enthalte Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi= Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

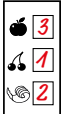
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,80 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{Y,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf}



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 14

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 30.03. bis 05.04.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 23.03.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 30.03.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
DI 31.03.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
MI 01.04.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
DO 02.04.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
FR Karf Freitag 03.04.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
SA 04.04.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐
SO Oster-sonntag 05.04.	1	2	3	4	5	6	☐ D ☐ S	☐ ☐ ☐

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Tag vor der Lieferung Mo. - Fr. bis 13 .00 Uhr mitteilen. In diesen dringenden Fällen empfiehlt sich die Bestellung per Telefon. Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V. · Regionalverband Berlin
menueservice.berlin@johanniter.de · www.johanniter.de/berlin

☎ 030 816901-232

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO Oster- montag 06.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
DI 07.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
MI 08.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
DO 09.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
FR 10.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
SA 11.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
SO 12.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀

Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

Für unsere leckeren Menüs verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte oder vegetarische Menüs für Sie zur Verfügung.

Wir wünschen guten Appetit!

- Keine Vertragsbindung
- Lieferung ab 1 Portion an 365 Tagen im Jahr inkl. Sonn- und Feiertagen
- Bequeme Bezahlung mit Rechnung per Überweisung oder per Lastschrift
- Einfach anrufen und bestellen (auch tageweise)



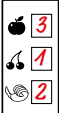
MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €
							Salat 1,75 €
MONTAG Oster- montag 06.04.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 🍷🍷● 12,10 € 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	***Ostermenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 🍷🍷🍷●L 10,35 € 4608	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Butter- soße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1507
							Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 07.04.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 🍷🍷🍷● 13,55 € 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} 🍷●L 11,20 € 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Toma- tensoße G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509
							Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 08.04.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,(E)	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry- soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 🍷🍷●L 13,10 € 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln ^{M,Me,La,S} 🍷🍷●L 11,50 € 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffel- klöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1505
							Karottensalat ³ D810009
DONNERS- TAG 09.04.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartof- feln G,G1,M,Me,La,S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse- Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1 1503
							Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FREITAG 10.04.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1553
							Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SAMSTAG 11.04.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} 🍷🍷🍷🍷● 12,70 € 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 🍷🍷●L 11,62 € 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1} 1504
							Fitnesssalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
SONNTAG 12.04.	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Keksrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511
							Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2= konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = enthält 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: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,80 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen ^{G,G1,El,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,El,M,Me,La,Sf1}



An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

