

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 13.04. bis zum 19.04.2026

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	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseis G,G1,M,Me,La	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1508 Rote Bete Salat D810010
13.04.	●L 11,20 € 4533	12,35 € 4069	●L 13,05 € 4761	●L 12,55 € 4592	●L 11,25 € 4229	● 13,75 € 4183	
DIENSTAG	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,(Sf),1 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
14.04.	● 11,85 € 4641	● 13,30 € 4776	●L 13,30 € 4297	● 12,05 € 4571	●L 11,75 € 4430	● 14,00 € 4120	
MITTWOCH	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseis M,Me,La,S,Sn	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree Ei,M,Me,La	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
15.04.	●L 11,70 € 4415	● 13,50 € 4197	●L 13,20 € 4400	● 14,30 € 4503	●L 10,95 € 4581	● 13,85 € 4273	
DONNERS-TAG	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingerमöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	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 D810022
16.04.	● 12,10 € 4507	● 12,05 € 4609	●L 12,70 € 4095	● 12,55 € 4585	● 12,05 € 4060	●L 13,75 € 4740	
FREITAG	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Apfel-Bananenmus (G),(M),(Me),(La),3 1557 Bohnensalat D810013
17.04.	● 12,70 € 4732	L 12,10 € 4500	●L 13,30 € 4158	● 12,95 € 4555	●L 12,10 € 4219	● 14,30 € 4494	
SAMSTAG	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gemüse-eintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
18.04.	● 12,70 € 4045	13,45 € 4425	●L 11,45 € 4612	●L 11,25 € 4321	●L 11,65 € 4542	●L 13,85 € 4765	
SONNTAG	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüse-einlage dazu bunter Gemüseis G,G1,M,Me,La,S	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
19.04.	● 12,70 € 4131	●L 13,85 € 4260	●L 14,20 € 4432	●L 12,35 € 4387	● 11,80 € 4797	● 14,60 € 4188	

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 = 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: 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.

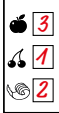
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

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,G1,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen Y,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 16

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 13.04. bis 19.04.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 06.04.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	D S	
13.04.								
DI	1	2	3	4	5	6	D S	
14.04.								
MI	1	2	3	4	5	6	D S	
15.04.								
DO	1	2	3	4	5	6	D S	
16.04.								
FR	1	2	3	4	5	6	D S	
17.04.								
SA	1	2	3	4	5	6	D S	
18.04.								
SO	1	2	3	4	5	6	D S	
19.04.								

Änderungen vorbehalten

Bestellung vom 20.04. bis 26.04.2026 KW 17

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	1	2	3	4	5	6	D	☐
20.04.							S	☐
DI	1	2	3	4	5	6	D	☐
21.04.							S	☐
MI	1	2	3	4	5	6	D	☐
22.04.							S	☐
DO	1	2	3	4	5	6	D	☐
23.04.							S	☐
FR	1	2	3	4	5	6	D	☐
24.04.							S	☐
SA	1	2	3	4	5	6	D	☐
25.04.							S	☐
SO	1	2	3	4	5	6	D	☐
26.04.							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	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}	1506
20.04.	11,75 € 4088	L 11,95 € 4516	L 13,30 € 4226	L 12,55 € 4540	L 11,35 € 4762	13,85 € 4417	Gurkensalat ³	D810008
DIENSTAG	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei}	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry-soße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3}	1510
21.04.	12,10 € 4024	12,70 € 4026	L 13,10 € 4778	L 11,70 € 4594	L 11,50 € 4502	L 13,85 € 4221	Rotkrautsalat	D810012
MITTWOCH	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh-lingszwiebel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartof-feln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frisch-käse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3}	1553
22.04.	12,45 € 4668	L 12,10 € 4098	L 11,05 € 4501	12,85 € 4591	L 11,55 € 4233	L 13,30 € 4791	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810018
DONNERS-TAG	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salz-kartoffeln ^{M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhack-fleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}	1507
23.04.	12,60 € 4512	L 13,50 € 4758	L 12,55 € 4577	L 11,95 € 4554	L 11,90 € 4493	L 13,45 € 4112	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
FREITAG	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,Sn,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkar-toffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salz-kartoffeln ²⁰	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1}	1509
24.04.	11,55 € 4081	13,55 € 4154	L 13,25 € 4465	L 11,80 € 4587	L 11,25 € 4603	13,65 € 4785	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810024
SAMSTAG	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartof-feln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1}	1503
25.04.	L 13,35 € 4433	12,70 € 4076	L 11,15 € 4621	12,50 € 4560	L 11,25 € 4040	15,95 € 4269	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
SONNTAG	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffel-klöße ^{Fi,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aqua-kultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Himbeercrème mit Fruchtsauce auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}	1505
26.04.	13,25 € 4759	L 13,30 € 4263	L 12,90 € 4189	11,55 € 4588	L 11,75 € 4168	L 13,80 € 4411	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810022

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 Z = enthält Alkohol Z = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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,Gl,El,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sf1}



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