

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 27.04. bis zum 03.05.2026

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

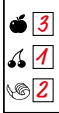
MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 27.04.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La 🌿 L 11,80 € 4523	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 🍖● 13,25 € 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 🍖● L 13,20 € 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, S, Sn 🌿● 12,10 € 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree G, G1, M, Me, La, S, Sn ● L 11,00 € 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn ● L 14,40 € 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G, G1, M, Me, La, (Sf), 1 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei, M, Me, La, S D810007
DIENSTAG 28.04.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M, Me, La, S, Sn, 3 🍖● L 12,25 € 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S, Sn, 20, 3 🍲🌿🍖● 12,00 € 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffel-püree G, G1, Fi, M, Me, La ● L 12,60 € 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G, G1, S 🌿🍲● L 11,65 € 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 🌿● L 11,55 € 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartof-feln G, G1, M, Me, La, S, Sn ● L 14,60 € 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb, M, Me, La, (Sf), 1 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 29.04.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei 🍲🍖● 12,10 € 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, M, Me, La, S, 3 🍖● L 12,10 € 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G, G1, Ei, M, Me, La, 10 🌿● L 12,00 € 4524	Kleine Gemüseröstis dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se 🌿● L 12,50 € 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G, G1, Ei, S 🍲🍖● L 11,75 € 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 🍷● 14,60 € 4334	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
DONNERS-TAG 30.04.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, 20 🍖● 13,00 € 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G, G1, Sb, S 🍲● 13,50 € 4445	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 🍖● L 11,85 € 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 🍲🌿● L 11,15 € 4639	Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Ei 🍲🌿 L 12,10 € 4557	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 🍲🌿● L 13,85 € 4407	Apfel-Bananenmus (G), (M), (Me), (La), 3 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810021
FREITAG Tag der Arbeit 01.05.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 🍲🌿● L 13,15 € 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G, G1, Fi, M, Me, La, Sn ● L 12,70 € 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S 🍲🍖● L 11,85 € 4610	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La, S 🍷🌿● 14,30 € 4503	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 🍖● L 11,50 € 4082	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkar-toffeln G, G1, M, Me, La, S 🍷🍖● 14,60 € 4188	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G, G1, Sb, M, Me, La, Sd, (Sf), 1, 3 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 02.05.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M, Me, La 🍲🍖● 12,05 € 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La 🍲🌿 L 10,90 € 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 🍖● L 12,70 € 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La 🌿● L 11,95 € 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 🍲🌿● L 11,55 € 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20 🍖● 13,85 € 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G, G1, Sb, M, Me, La, (Ei), (Sf), 1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810024
SONNTAG 03.05.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G, G1, Ei, M, Me, La, S ● 12,70 € 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20 🍖🍖● 13,25 € 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Früh-lingspüree G, G1, M, Me, La, 20 🍷🍖● L 14,05 € 4770	Spinat-Käse-Strudel (aus Hähnchenbrustfleisch mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G, G1, Ei, M, Me, La, S 🌿● 12,75 € 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G, G1, Ei, S 🍲🌿● L 12,70 € 4227	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln G, G1, M, Me, La ● L 13,30 € 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La, (Sf), 1 1507 Weißkrautsalat ³ D810011

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 (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.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 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 G, G1, Ei, M, Me, La, Sd
Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 18

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 27.04. bis 03.05.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 20.04.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 27.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DI 28.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
MI 29.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DO 30.04.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
FR Tag der Arbeit 01.05.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SA 02.05.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SO 03.05.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀



JOHANNITER

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 S	☐ ☐ ☐
04.05.								
DI	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
05.05.								
MI	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
06.05.								
DO	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
07.05.								
FR	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
08.05.								
SA	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
09.05.								
SO	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
10.05.								

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)



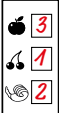
MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €	
							Salat 1,75 €	
MONTAG	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Apfelmus ^{(G),(M),(Me),(La),3}	1552
04.05.	● L 11,55 € 4780	🍴● L 12,90 € 4419	🍴🍴● L 11,70 € 4645	🍴🍴● 11,85 € 4549	● L 11,25 € 4097	🍴🍴● 17,15 € 4190	Karottensalat ³	D810009
DIENSTAG	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle ^{G,Gl,Ei}	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}	1505
05.05.	🍴🍴● 11,55 € 4551	🍴● L 12,50 € 4745	🍴🍴● L 13,30 € 4145	🍴🍴● 14,30 € 4503	🍴● L 10,85 € 4573	🍴● 13,85 € 4211	Rote Bete Salat	D810010
MITTWOCH	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersili-enkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1}	1503
06.05.	🍴● 11,55 € 4074	🍴● 13,25 € 4153	🍴● L 11,55 € 4053	🍴🍴● 13,05 € 4598	🍴● L 12,10 € 4231	🍴🍴● 14,60 € 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
DONNERS-TAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersauce, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}	1506
07.05.	🍴● L 11,20 € 4533	● L 12,70 € 4693	● L 12,50 € 4768	🍴● 12,45 € 4576	● L 12,05 € 4434	🍴🍴● L 13,45 € 4112	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810023
FREITAG	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel-püree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S}	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1}	1508
08.05.	● L 11,55 € 4080	🍴🍴🍴● 12,10 € 4584	🍴● L 11,95 € 4590	🍴● L 10,95 € 4683	🍴● L 12,10 € 4163	● L 13,80 € 4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
SAMSTAG	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knus-peranade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce ^{G,Gl,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1}	1511
09.05.	🍴🍴🍴 12,60 € 4614	🍴🍴● 13,30 € 4102	● L 11,85 € 4747	🍴● L 12,55 € 4556	🍴 L 12,10 € 4515	● 13,85 € 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810022
SONNTAG	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübenge-müse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartof-felwürfel ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3}	1510
10.05.	🍴● L 12,90 € 4192	🍴● L 14,60 € 4217	🍴● L 13,05 € 4472	🍴🍴● 13,15 € 4595	🍴● 12,70 € 4755	🍴 14,95 € 4319	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S}	D810007

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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 (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.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,Ei,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.

