

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 11.05. bis zum 17.05.2026

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**

Bestellschein KW 20

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 11.05. bis 17.05.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **04.05.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	
MONTAG	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis⁵	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,Gl,Ei,M,Me</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf⁵	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</small> 1507 Weißkrautsalat³ D810011
11.05.	🍴🌿● 12,10 € 4030	🍴● 14,60 € 4282	🍴●L 13,30 € 4275	🍴🌿● 12,10 € 4575	🍴🌿●L 10,35 € 4608	●L 13,45 € 4426	
DIENSTAG	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,Gl,M,Me,La,9</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1</small> 1509 Gurkensalat³ D810008
12.05.	🍴🍴🌿● 13,55 € 4144	🍴🌿● 12,85 € 4578	🍴●L 11,20 € 4513	🍴●L 12,10 € 4544	●L 11,65 € 4744	●L 14,60 € 4255	
MITTWOCH	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,1</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturrell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</small> 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
13.05.	🍴●L 12,10 € 4002	🍴● 12,05 € 4509	🍴●L 13,10 € 4778	🍴🌿●L 11,50 € 4574	🍴● 11,40 € 4099	🍴🌿● 16,55 € 4159	
DONNERS-TAG Christi Himmelfahrt	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1</small> 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
14.05.	🍴● 13,30 € 4018	● 13,85 € 4224	🍴●L 13,80 € 4474	🍴●L 12,25 € 4545	🍴● 12,40 € 4580	🍴🌿● 14,60 € 4188	
FREITAG	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel^{fi}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small>	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rhabarbermus <small>(G),(M),(Me),(La),3</small> 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
15.05.	●L 12,50 € 4458	🍴🌿● 13,60 € 4406	🍴●L 12,10 € 4023	🍴🌿● 14,30 € 4503	🍴● 11,80 € 4199	🍴● 15,65 € 4320	
SAMSTAG	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris^{Sn}	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch^{S,Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,Gl,G4,M,Me,La,S</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,(Sf),1</small> 1504 Rotkrautsalat D810012
16.05.	🍴🍴🌿● 12,70 € 4138	●L 13,30 € 4796	🍴🌿●L 11,62 € 4644	🍴● 12,80 € 4593	🍴●L 10,95 € 4022	●L 14,30 € 4420	
SONNTAG	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,Gl,Ei,Sb</small>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</small>	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1</small> 1511 Karottensalat³ D810009
17.05.	🍴🌿● 12,70 € 4514	🍴● 13,85 € 4162	🍴●L 13,75 € 4151	🍴● 12,20 € 4570	●L 12,70 € 4212	●L 13,30 € 4791	

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,Gl,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen G,Gl,G1,Ei,M,Me,La,S
Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf



JOHANNITER



JOHANNITER

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 18.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 19.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 20.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 21.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 22.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 23.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO Pfingstsonntag 24.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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.

- 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)

Wir wünschen guten Appetit!



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €	Salat 1,75 €
MONTAG 18.05.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <small>G,Gl,M,Me,La,10</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Erbstentaler in Mehrautenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,Gl</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <small>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</small>	1508
DIENSTAG 19.05.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatasierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,(Sf),1</small>	1506
MITTWOCH 20.05.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</small>	1507
DONNERS-TAG 21.05.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,20</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3</small>	1510
FREITAG 22.05.	Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Topfenknödel mit Nougatcreme-füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perl-nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>(G),(M),(Me),(La),3</small>	1557
SAMSTAG 23.05.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</small>	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),1</small>	1511
SONNTAG Pfingstsonntag 24.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Sn,20</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,S,Sn</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1</small>	1509

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.appetito.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,Sf,Sf1



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

