

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 25.05. bis zum 31.05.2026

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	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
Kostform	Tagesgericht	Leichtes Vollkostmenü	Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Mini Menü	Schlemmer Menü	
MONTAG Pfingstmontag 25.05.	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small> 11,75 € 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 11,95 € 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 13,30 € 4226	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 14,30 € 4503	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 11,35 € 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> 13,85 € 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,(Sf),1</small> 1506 Gurkensalat ³ D810008
DIENSTAG 26.05.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,Gl,El</small> 12,10 € 4024	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,Gl,El,S</small> 12,70 € 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Curry-soße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 13,10 € 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 11,70 € 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 11,50 € 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small> 13,85 € 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3</small> 1510 Karottensalat ³ D810009
MITTWOCH 27.05.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 12,45 € 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 12,10 € 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small> 11,05 € 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 12,85 € 4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 11,55 € 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 13,30 € 4748	Rhabarbermus <small>(G),(M),(Me),(La),3</small> 1553 Weißkrautsalat ³ D810011
DONNERS-TAG 28.05.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 12,60 € 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> 13,50 € 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 12,55 € 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 11,95 € 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse-reis <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 11,90 € 4493	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatasierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 13,45 € 4112	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,El,M,Me,La,(Sf),1</small> 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
FREITAG 29.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-soße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 11,55 € 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,El,S,Sn,20</small> 13,55 € 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,Fi,M,Me,La,S</small> 13,25 € 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 11,80 € 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 11,25 € 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 13,65 € 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,(El),(Sf),1</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
SAMSTAG 30.05.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 13,35 € 4433	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn,3</small> 12,70 € 4076	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,El</small> 11,15 € 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 12,50 € 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 11,25 € 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,Gl,El,S,Sn,20</small> 15,95 € 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1</small> 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020
SONNTAG 31.05.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 13,25 € 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>El,M,Me,La,S</small> 13,30 € 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 12,90 € 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 11,55 € 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 11,75 € 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,Fi,M,Me,La,S</small> 13,80 € 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</small> 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022

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,El,M,Me,La
Kirschkuchen 10,G,Gl,El,M,Me,La,Sd
Butterkuchen G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn



JOHANNITER



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

Bestellschein KW 22

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 25.05. bis 31.05.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **18.05.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO Pfingst- montag 25.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 26.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 27.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 28.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 29.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 30.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 31.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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 01.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 02.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 03.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 04.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 05.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 06.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 07.06.	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
MONTAG 01.06.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DIENSTAG 02.06.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,S</small>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MITTWOCH 03.06.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</small>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DONNERSTAG 04.06.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20</small>	Gebatene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Sb,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,Ei</small>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FREITAG 05.06.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SAMSTAG 06.06.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,Gl,K,F,M,Me,La,20</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SONNTAG 07.06.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La,20</small>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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 Sfi = Mandeln Sfi2 = 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.