

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 06.07. bis zum 12.07.2026

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 28

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 06.07. bis 12.07.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **29.06.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	
MONTAG 06.07.	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S,Sn,20</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 07.07.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</small>	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergermüse und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small>	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1509 Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 08.07.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,Gl,Sb,Sn</small>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
DONNERSTAG 09.07.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La,1</small> 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
FREITAG 10.07.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small>	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchentopf mit Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
SAMSTAG 11.07.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Ei</small>	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind <small>G,Gl,M,Me,La</small>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
SONNTAG 12.07.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small> 1511 Karottensalat ³ D810009

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, besonders fettarm und schonend zubereitet
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g) 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.

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 GGEEJPMWLa
 Kirschkuchen GGEEJPMWLaSb
 Butterkuchen GGEEJPMWLaSbSf



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 13.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 14.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 15.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 16.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 17.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 18.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 19.07.	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	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 13.07.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,20}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1508 Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG 14.07.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Süßer Kirschnichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
MITTWOCH 15.07.	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
DONNERS-TAG 16.07.	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,Gl,Ei}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,Gl,M,Me,La,9}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,Gl,K,F,M,Me,La,20}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
FREITAG 17.07.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraneaner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,Gl,Ei,S}	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Bohnensalat D810013
SAMSTAG 18.07.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}	Zwei Kohlruladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
SONNTAG 19.07.	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,F,M,Me,La,S}	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, besonders fettarm und schonend zubereitet ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)
 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 Energieerdichte 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.

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 ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sb}
- Butterkuchen ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf1}



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

