

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 20.07. bis zum 26.07.2026

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

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 20.07.	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} 🌿🐷●L 11,45€ 4612	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 🍷●L 13,50€ 4754	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ●L 11,55€ 4080	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La} 🌿● 12,45€ 4510	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 🌿🐷● 10,35€ 4096	Filettöpfchen Schweinemedailion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷🐷● 16,50€ 4126	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Gurkensalat ³ D810008
DIENSTAG 21.07.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 🍷🌿🐷● 11,75€ 4088	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷● 14,60€ 4282	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} 🌿🐷●L 13,25€ 4147	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷🌿● 13,05€ 4598	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵ 🌿🌿🌿● 10,35€ 4619	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree ^{G,G1,M,Me,La,20} 🍷●L 14,05€ 4770	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH 22.07.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 🍷🌿L 10,90€ 4539	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 13,05€ 4472	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} 🍷●L 12,50€ 4766	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷🌿● 12,10€ 4558	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🐷● 10,35€ 4011	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 14,60€ 4201	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
DONNERSTAG 23.07.	Gebatene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingsspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ●L 11,70€ 4408	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 🍷🌿🐷● 12,60€ 4614	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 🌿●L 13,30€ 4274	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} 🌿● 12,10€ 4548	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S} 🌿●L 10,35€ 4301	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🐷●L 13,75€ 4151	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
FREITAG 24.07.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} 🍷🐷● 11,55€ 4551	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} 🍷🍷🐷● 13,50€ 4142	Quarktaler auf Vanillesoße auf Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} 🌿●L 11,90€ 4590	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🌿●L 11,80€ 4599	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 10,35€ 4788	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} 🍷●L 14,20€ 4432	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SAMSTAG 25.07.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} 🍷🍷🐷● 12,70€ 4131	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🌿L 11,80€ 4525	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🐷●L 12,10€ 4006	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} 🌿●L 10,95€ 4683	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3} 🍷🌿🐷● 10,35€ 4010	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷 14,95€ 4319	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
SONNTAG 26.07.	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 🍷●L 13,10€ 4794	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} 🍷🐷● 12,10€ 4004	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 12,90€ 4419	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäse-soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🌿●L 12,35€ 4520	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei} 🍷🐷●L 10,35€ 4110	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷● 15,65€ 4320	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022

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 = 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.

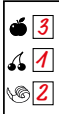
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

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,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf}



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 30

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 20.07. bis 26.07.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 13.07.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 20.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 21.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 22.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 23.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 24.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 25.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 26.07.	1	2	3	4	5	6	D S	

Änderungen vorbehalten

Bestellung vom 27.07. bis 02.08.2026 KW 31

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 27.07.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DI 28.07.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
MI 29.07.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DO 30.07.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
FR 31.07.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SA 01.08.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SO 02.08.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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)

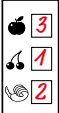


MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 27.07.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnit- tener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkar- toffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchentopf mit Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
DIENSTAG 28.07.	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20,3}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 29.07.	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Toma- tensoße ^{G,G1,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
DONNERS- TAG 30.07.	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffel- klößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La}	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
FREITAG 31.07.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartof- feln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiserge- müse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leip- ziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 01.08.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumen- kohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersi- lienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombina- tion ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SONNTAG 02.08.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombina- tion mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseréis ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon- Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{Sd,1,3} D810018

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
Σ = enthält Alkohol G = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = 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.

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,EL,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{G,G1,EL,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,EL,M,Me,La,Sf,Sf1}



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

