

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 17.08. bis zum 23.08.2026

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	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schlemmergeschnitzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508 Rote Bete Salat D810010
17.08.	● 12,10€ 4507	● L 12,50€ 4745	● L 12,70€ 4462	● L 11,20€ 4628	● L 10,35€ 4075	● 13,85€ 4272	
DIENSTAG	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,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
18.08.	● 13,30€ 4102	12,05€ 4509	● L 13,30€ 4297	● 12,70€ 4528	● 10,35€ 4611	● 13,70€ 4783	
MITTWOCH	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,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,G1,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
19.08.	● L 12,60€ 4750	● 12,70€ 4005	● L 11,85€ 4610	● L 11,65€ 4552	● L 10,35€ 4431	● 13,90€ 4166	
DONNERS-TAG	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
20.08.	● 13,30€ 4247	● 13,10€ 4009	● L 11,85€ 4078	● L 11,95€ 4543	● L 10,35€ 4513	● 13,85€ 4427	
FREITAG	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,G1,Ei,S}	Schweinegeschnitzeltes 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
21.08.	L 11,80€ 4523	● 13,60€ 4421	● L 13,70€ 4739	● 12,50€ 4508	● L 10,35€ 4077	● 14,20€ 4198	
SAMSTAG	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,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 Bergkäse-Soße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
22.08.	● 12,70€ 4668	● 13,25€ 4086	● L 13,30€ 4158	● L 11,85€ 4572	● 10,35€ 4586	● L 13,80€ 4410	
SONNTAG	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
23.08.	● 13,50€ 4423	● 13,25€ 4117	● L 12,10€ 4023	● L 11,70€ 4594	● 10,35€ 4763	● L 14,65€ 4254	

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) = 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.

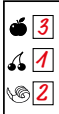
An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,90 Euro pro Menü.

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



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 34

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 17.08. bis 23.08.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 10.08.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
17.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
18.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
19.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
20.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
21.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
22.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
23.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 24.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 25.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 26.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 27.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 28.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 29.08.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 30.08.	1	2	3	4	5	6	D S	

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)

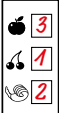


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 €	
							Salat 1,75 €	
MONTAG 24.08.	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Filettöpfchen Schweinemedailon und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}	1506
	● L 11,45€ 4612	● L 13,50€ 4754	● L 11,55€ 4080	● 12,45€ 4510	● 10,35€ 4096	● 16,50€ 4126		D810008
DIENSTAG 25.08.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}	1510
	● 11,75€ 4088	● 14,60€ 4282	● L 13,25€ 4147	● 13,05€ 4598	● 10,35€ 4619	● L 14,05€ 4770	Rotkrautsalat	D810012
MITTWOCH 26.08.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Rhabarbermus ³	1553
	L 10,90€ 4539	● L 13,05€ 4472	● L 12,50€ 4766	● 12,10€ 4558	● 10,35€ 4011	● L 14,60€ 4201	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810018
DONNERS-TAG 27.08.	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1}	1507
	● L 11,70€ 4408	● 12,60€ 4614	● L 13,30€ 4274	● 12,10€ 4548	● L 10,35€ 4301	● L 13,75€ 4151	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
FREITAG 28.08.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}	1509
	● 11,55€ 4551	● 13,50€ 4142	● L 11,90€ 4590	● L 11,80€ 4599	● L 10,35€ 4788	● L 14,20€ 4432	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810024
SAMSTAG 29.08.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsöße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}	1503
	● 12,70€ 4131	L 11,80€ 4525	● L 12,10€ 4006	● L 10,95€ 4683	● 10,35€ 4010	● 14,95€ 4319	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
SONNTAG 30.08.	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}	1505
	● L 13,10€ 4794	● 12,10€ 4004	● L 12,90€ 4419	● L 12,35€ 4520	● L 10,35€ 4110	● 15,65€ 4320	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
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.

