

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 31.08. bis zum 06.09.2026

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

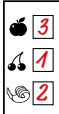
MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 31.08.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} 🍷🍷● 12,50€ 4021	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3} 🍷🍷🍷● 12,05€ 4631	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷●L 12,10€ 4093	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷● 13,10€ 4526	Hähnchentopf mit Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 10,35€ 4769	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 13,85€ 4204	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 01.09.	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La} ●L 12,60€ 4750	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● 12,70€ 4013	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} 🍷🍷●L 11,05€ 4501	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷🍷●L 12,50€ 4540	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20,3} 🍷🍷● 10,35€ 4195	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷●L 13,05€ 4761	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 02.09.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} 🍷🍷● 12,70€ 4028	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷● 12,70€ 4736	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 🍷🍷●L 11,70€ 4645	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} 🍷● 12,10€ 4544	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} 🍷●L 10,35€ 4513	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20} 🍷🍷● 13,55€ 4154	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 03.09.	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 13,00€ 4111	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 🍷 12,60€ 4512	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn} 🍷🍷●L 13,20€ 4499	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷● 12,05€ 4571	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ●L 10,35€ 4403	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La} 🍷●L 13,30€ 4216	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
FREITAG 04.09.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3} 🍷🍷🍷● 12,10€ 4365	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststücken ^{G,G1,Ei,Sb} 🍷🍷● 12,70€ 4514	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ●L 13,80€ 4402	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn} 🍷🍷●L 12,35€ 4527	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 🍷🍷🍷●L 10,35€ 4603	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷●L 13,90€ 4765	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 05.09.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 🍷🍷●L 11,60€ 4644	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20} 🍷● 13,05€ 4165	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷🍷●L 12,70€ 4095	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷●L 12,35€ 4387	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La} 🍷● 10,35€ 4569	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 🍷● 15,95€ 4454	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 06.09.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 🍷● 13,30€ 4347	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} 🍷● 13,85€ 4417	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ●L 14,00€ 4260	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S} 🍷● 12,70€ 4589	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseréis ^{G,G1,Ei,S} 🍷🍷●L 10,35€ 4077	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 🍷🍷●L 17,30€ 4103	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 ☒ = 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

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 36

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 31.08. bis 06.09.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 24.08.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 31.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
DI 01.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
MI 02.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
DO 03.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
FR 04.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
SA 05.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
SO 06.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷



JOHANNITER

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 07.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 08.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 09.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 10.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 11.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 12.09.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 13.09.	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)

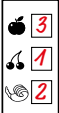


MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 07.09.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} 12,00€ 4606	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 12,70€ 4027	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F,M,Me,La} 12,60€ 4429	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} 11,85€ 4549	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 10,35€ 4586	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 13,60€ 4799	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
DIENSTAG 08.09.	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 13,85€ 4407	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 12,10€ 4500	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 13,00€ 4094	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La} 12,10€ 4537	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 10,35€ 4788	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 14,60€ 4334	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
MITTWOCH 09.09.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} 12,10€ 4584	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} 13,50€ 4444	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,70€ 4693	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 11,45€ 4565	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn} 10,35€ 4096	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 13,80€ 4180	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
DONNERS-TAG 10.09.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 11,95€ 4516	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 13,25€ 4153	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 11,55€ 4053	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,Ei,S} 12,10€ 4399	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmssoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} 10,35€ 4431	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 14,50€ 4781	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
FREITAG 11.09.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseréis 13,15€ 4798	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmssoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 12,70€ 4019	Schweineschnitzel in Rahmssoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,90€ 4189	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 11,15€ 4639	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} 10,35€ 4533	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} 14,30€ 4497	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
SAMSTAG 12.09.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 11,55€ 4070	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 12,55€ 4577	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} 11,85€ 4747	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei} 12,05€ 4557	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S} 10,35€ 4633	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20} 13,85€ 4211	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
SONNTAG 13.09.	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb} 12,70€ 4128	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} 12,70€ 4777	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} 13,40€ 4263	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S} 12,55€ 4597	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 10,35€ 4075	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmssoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 14,90€ 4179	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007

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 G = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = 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.

