

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 14.09. bis zum 20.09.2026

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

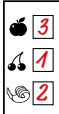
MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 14.09.	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} 🍷● 11,50€ 4072	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi, M, Me, La, S, Sn} 🍷●L 13,80€ 4475	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S} ●L 11,50€ 4793	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} 🍷● 12,80€ 4541	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S, 20, 3} 🍷🍷🍷● 10,35€ 4601	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, S, Sn, 20} 🍷🍷🍷🍷● 15,95€ 4268	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 15.09.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 9} 🍷●L 11,70€ 4542	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 🍷🍷🍷● 13,25€ 4759	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} ●L 11,55€ 4080	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G, G1, Ei, S, Sn} 🍷🍷●L 12,35€ 4527	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La} ●L 10,35€ 4403	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturrell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G, G1, M, Me, La, S, 20, 3} 🍷🍷● 14,30€ 4181	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G, G1, Sb, M, Me, La, 1} 1509 Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 16.09.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La, S} 🍷🍷● 12,30€ 4068	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S, 20, 3} 🍷🍷🍷🍷● 11,85€ 4641	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} 🍷●L 13,30€ 4753	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} 🍷● 12,45€ 4576	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G, G1, Sb, Sn} 🍷🍷● 10,35€ 4339	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} ● 13,85€ 4224	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810021
DONNERS-TAG 17.09.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn} ●L 12,50€ 4771	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3} 🍷🍷● 12,85€ 4578	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn} ●L 13,30€ 4428	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} 🍷●L 11,95€ 4554	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 🍷🍷🍷●L 10,35€ 4608	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G, G1, S, Sn} 🍷●L 13,85€ 4220	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G, G1, G3, M, Me, La, 1} 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd, 1, 3} D810018
FREITAG 18.09.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S} ●L 13,25€ 4465	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 3} 🍷● 12,70€ 4076	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 10} 🍷●L 12,00€ 4524	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La} 🍷●L 11,25€ 4321	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M, Me, La, S, Sn} 🍷●L 10,35€ 4769	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S} 🍷● 14,00€ 4121	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810024
SAMSTAG 19.09.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 🍷🍷● 12,55€ 4008	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20, 3} 🍷🍷🍷● 13,50€ 4194	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G, G1, Ei} 🍷●L 11,15€ 4621	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} 🍷●L 11,80€ 4587	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G, G1, M, Me, La} ●L 10,35 4596	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn} ●L 14,40€ 4752	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb, M, Me, La, 1} 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810019
SONNTAG 20.09.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} ●L 12,50€ 4458	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 🍷🍷●L 13,80€ 4226	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} 🍷●L 13,20€ 4123	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M, Me, La, S} 🍷🍷●L 11,50€ 4574	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} 🍷● 10,35€ 4011	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn} ●L 14,30€ 4420	Milchcreme mit Waldbeeren auf Keksrümel-Boden ^{G, G1, Sb, M, Me, La, 1} 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) 🍷 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 🍷 = enthält Zutaten vom Schwein
Enthalte 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, S, Sn}



JOHANNITER



JOHANNITER

Bestellschein KW 38

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 14.09. bis 20.09.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 07.09.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 14.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
DI 15.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
MI 16.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
DO 17.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
FR 18.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
SA 19.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷
SO 20.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍷 🍷 🍷

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 21.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DI 22.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
MI 23.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DO 24.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
FR 25.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SA 26.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SO 27.09.	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)

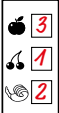


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht		Vollkostmenü		Leichtes Vollkostmenü		Vegetarisches Menü	
MONTAG 21.09.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, 20}		Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G, Gl, M, Me, La, S}		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G, Gl, Fi, M, Me, La, S, Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	
	● 12,10€ 4507		● L 12,50€ 4745		● L 12,70€ 4462		● L 11,20€ 4628	
DIENSTAG 22.09.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M, Me, La, S, 20, 3}		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1}		Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn}		Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M, Me, La}	
	● 13,30€ 4102		12,05€ 4509		● L 13,30€ 4297		● 12,70€ 4528	
MITTWOCH 23.09.	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}	
	● L 12,60€ 4750		● 12,70€ 4005		● L 11,85€ 4610		● L 11,65€ 4552	
DONNERS-TAG 24.09.	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}	
	● 13,30€ 4247		● 13,10€ 4009		● L 11,85€ 4078		● L 11,95€ 4543	
FREITAG 25.09.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G, Gl, 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, Gl, Ei, S}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Se}	
	L 11,80€ 4523		● 13,60€ 4421		● L 13,70€ 4739		● 12,50€ 4508	
SAMSTAG 26.09.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G, Gl, M, Me, La}		Zwei Kohlrouladen 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}	
	● 12,70€ 4668		● 13,25€ 4086		● L 13,30€ 4158		● L 11,85€ 4572	
SONNTAG 27.09.	Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G, Gl, Fi, 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}	
	● 13,50€ 4423		● 13,25€ 4117		● L 12,10€ 4023		● L 11,70€ 4594	
							Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn}	
							● L 10,35€ 4075	
							Schlemmergeschnitzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S}	
							● 13,85€ 4272	
							Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb, M, Me, La, 1}	
							1506	
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei, M, Me, La, S}	
							D810007	
							Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G, Gl, M, Me, La, 1}	
							1507	
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn}	
							D810020	
							Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G, Gl, Sb, M, Me, La, 1}	
							1510	
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn}	
							D810022	
							Schweinegeschnitzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M, Me, La, Sn, 20}	
							14,20€ 4198	
							Apfel-Bananenmus ³	
							D810013	
							Milchcreme mit Waldbeeren auf Keksrümel-Boden ^{G, Gl, Sb, M, Me, La, 1}	
							1511	
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd, 1, 3}	
							D810023	
							Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G, Gl, Sb, M, Me, La, 1}	
							1509	
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn}	
							D810021	

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 F = 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, Gl, Ei, M, Me, La}
Kirschkuchen ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, Sb}
Butterkuchen ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}



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