

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 09.11. bis zum 15.11.2026

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

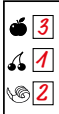
MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert 1,15 € Salat 1,75 €
MONTAG 09.11.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} 🍷🍴● 12,50€ 4021	Kartoffelsuppe „Holsteiner 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 Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn} 🍷●L 10,35€ 4769	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 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 10.11.	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} 🍷🍴●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 11.11.	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	***Martinsgans*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20} 🍷🍴● 15,20€ 4349	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 12.11.	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 Gemüsereis ^{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 13.11.	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 Himbeerssoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 14.11.	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 15.11.	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 Gemüsereis ^{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



JOHANNITER

Bestellschein KW 46

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 09.11. bis 15.11.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: 02.11.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 09.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
DI 10.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
MI 11.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
DO 12.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
FR 13.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
SA 14.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐
SO 15.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐ ☐

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 16.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 17.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 18.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 19.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 20.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 21.11.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 22.11.	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)

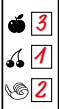


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesgericht	Vollkostmenü	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Schlemmer Menü	Dessert	1,15 €
							Salat	1,75 €
MONTAG	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner RotweinsöÙe, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Apfelmus ³	
								1552
							Karottensalat ³	D810009
16.11.	12,00€ 4606	● 12,70€ 4027	● L 12,60€ 4429	11,85€ 4549	10,35€ 4586	13,60€ 4799		
DIENSTAG	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu VanillesöÙe und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Hackbraten vom Schwein und Rind in KräutersöÙe dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und TomatensoÙe, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-JoghurtsoÙe mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercrème mit FruchtsoÙe auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}	
								1505
							Rote Bete Salat	D810010
17.11.	L 13,85€ 4407	L 12,10€ 4500	L 13,00€ 4094	L 12,10€ 4537	● L 10,35€ 4788	L 14,60€ 4334		
MITTWOCH	Spaghetti Bolognese mit HackfleischsoÙe vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-SoÙe mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-SoÙe dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-SoÙe auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}	
								1503
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
18.11.	12,10€ 4584	13,50€ 4444	● L 12,70€ 4693	L 11,45€ 4565	10,35€ 4096	L 13,80€ 4180		
DONNERS-TAG	Hausgemachter Aprikosenmichel mit VanillesöÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in ChampignonsoÙe mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer BratensoÙe mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	***Aktionsmenü*** Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung in SauerrahmsoÙe mit Pfifferlingen und Wirsing, garniert mit Käse und Petersilie ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in RahmsöÙe mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer SoÙe mit Thai-Reis ^{Sb}	Luftige Schokoladenmousse mit SoÙe ^{Sb,M,Me,La,1}	
								1506
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810023
19.11.	L 11,95€ 4516	13,25€ 4153	L 11,55€ 4053	L 13,45€ 4511	● L 10,35€ 4431	14,50€ 4781		
FREITAG	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-SoÙe mit Gemüseréis	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-RahmsöÙe und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schweineschnitzel in RahmsöÙe dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La}	***Aktionsmenü*** Lachsfilet in OrangensoÙe, an buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1}	
								1508
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
20.11.	L 13,15€ 4798	● 12,70€ 4019	L 12,90€ 4189	L 11,15€ 4639	L 10,35€ 4533	L 13,70€ 4422		
SAMSTAG	Traditionell zubereitete LeberklöÙe auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-SoÙe und Penne in Käse-Spinat-SoÙe ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in SoÙe à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen ZwiebelsoÙe, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	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
21.11.	11,55€ 4070	● L 12,55€ 4577	● L 11,85€ 4747	L 12,05€ 4557	10,35€ 4633	13,85€ 4211		
SONNTAG	Geschnetzeltes vom Schwein in SoÙe „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-SoÙe mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zartes Gulasch vom Rind in ChampignonsoÙe, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und KartoffelklöÙe ^{Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller SoÙe, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in SoÙe dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinefilets in feiner RahmsöÙe mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panna cotta mit HimbeersoÙe auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}	
								1510
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S}	D810007
22.11.	12,70€ 4128	● 12,70€ 4777	L 13,40€ 4263	12,55€ 4597	L 10,35€ 4075	L 14,90€ 4179		

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 = 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.

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.

