

# 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 Hamburg  
 menueservice.hamburg@johanniter.de · www.johanniter.de/hamburg

☎ 040 65054135

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 27.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 28.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 29.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 30.04.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> Tag der Arbeit 01.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 02.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 03.05.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

## 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.

- 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)

## Wir wünschen guten Appetit!



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €	Kuchen 2,85 €
	10,60 €* L 4523	10,75 €* L 4086	11,45 €* L 4124	10,70 €* L 4548	9,45 €* L 4790	13,00 €* L 4751		
<b>MONTAG</b> 27.04.	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl, Ei, M, Me, La</small>	<b>Zwei Kohlroutaden</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S</small>	<b>Rahmgeschnetztes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S</small>	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G, Gl, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Geflügelrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, Gl, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümel-Boden <small>G, Gl, M, Me, La, (Sf), 1</small>	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <small>E, M, Me, La, S</small>
<b>DIENSTAG</b> 28.04.	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 3</small>	<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S, Sn, 20, 3</small>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, Gl, F, M, Me, La</small>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <small>G, Gl, S</small>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <small>Sb, M, Me, La, (Sf), 1</small>	<b>Bohnensalat</b>
<b>MITTWOCH</b> 29.04.	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, Gl, Ei</small>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S, 3</small>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, 10</small>	<b>Kleine Gemüseröstis</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Se</small>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, Gl, Ei, S</small>	<b>Kalbgeschnetztes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümel-Boden <small>G, Gl, Sb, M, Me, La, (Ei), 1</small>	<b>Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing</b> <small>Sd, 1, 3</small>
<b>DONNERS-TAG</b> 30.04.	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S, 20</small>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, Gl, Sb, S</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <small>G, Gl, Ei</small>	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Apfel-Bananemus</b> <small>(G), (M), (Me), (La), 3</small>	<b>Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing</b> <small>M, Me, La, S, Sn</small>
<b>FREITAG</b> Tag der Arbeit 01.05.	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, Gl, F, M, Me, La, S, Sn</small>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, Gl, Ei, S</small>	<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S</small>	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>G, Gl, Sb, M, Me, La, Sd, (Sf), 1, 3</small>	<b>Gurkensalat</b> <sup>3</sup>
<b>SAMSTAG</b> 02.05.	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetztem <small>M, Me, La</small>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, Gl, Ei, M, Me, La</small>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G, Gl, K, F, M, Me, La, 20</small>	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <small>G, Gl, Sb, M, Me, La, (Ei), (Sf), 1</small>	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>M, Me, La, S, Sn</small>
<b>SONNTAG</b> 03.05.	<b>Zwei Rinderrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20</small>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G, Gl, M, Me, La, 20</small>	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, Gl, Ei, S</small>	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La</small>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G, Gl, M, Me, La, (Sf), 1</small>	<b>Weißkrautsalat</b> <sup>3</sup>
	4013	4117	4770	4562	4227	4210		D810011

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz V = enthält Alkohol Z = vegetarisch R = ohne Gluten (lt. Rezeptur) \* = 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.apetit.de/artikelinfo](http://www.apetit.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

**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 2,85 € bestellen.  
 Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen G, Gl, Ei, M, Me, La
- Kirschkuchen 10, G, Gl, Ei, M, Me, La, Sb
- Butterkuchen G, Gl, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1



● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)  
 \*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.



**JOHANNITER**