

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 01.06. bis zum 07.06.2026

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Regionalverband Hamburg
Helbingstr. 47
22047 Hamburg

menueservice.hamburg@johanniter.de
Fax: 040 65054219
www.johanniter.de/hamburg
040 65054135

Bestellschein KW 23

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 01.06. bis 07.06.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **21.05.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €
	10,60 €* L	10,75 €* L	11,45 €* L	10,70 €* L	9,45 €* L	13,00 €* L	Salat 2,85 €
MONTAG	01.06.	02.06.	03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.
	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl, Ei, M, Me, La	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl, M, Me, La, Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl, M, Me, La, S, Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S, Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,Gl, M, Me, La, (Sf), 1 1508
	4523	4086	4124	4548	4790	4751	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei, M, Me, La, S D810007
DIENSTAG	02.06.	03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	Schokoladenmousse mit Kirschkompott So, M, Me, La, (Sf), 1 1504
	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M, Me, La, S, Sn, 3	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S, Sn, 20, 3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl, Fi, M, Me, La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl, S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S, Sn	Bohnsensalat D810013
	4767	4606	4429	4552	4553	4202	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,Gl, So, M, Me, La, (Ei), 1 1511
MITTWOCH	03.06.	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd, 1, 3 D810023
	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,Gl, Ei	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,Gl, Ei, M, Me, La, S, 3	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,Gl, Ei, M, Me, La, 10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl, Ei, S	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S	Apfel-Bananenmus (Gl, (M), (Me), (La), 3 1557
	4001	4378	4524	4508	4146	4791	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810021
DONNERS-TAG	04.06.	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,Gl, So, M, Me, La, Sd, (Sf), 1, 3 1510
	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S, 20	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl, S, 5	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln G,Gl, Ei	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl, Ei	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M, Me, La, S, Sn D810024
	4164	4445	4079	4639	4557	4407	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl, So, M, Me, La, (Ei), (Sf), 1 1509
FREITAG	05.06.	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.	10.06.	Gurkensalat ³ D810008
	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl, Fi, M, Me, La, Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl, Ei, S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,Gl, Ei, M, Me, La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl, M, Me, La, (Sf), 1 1507
	4798	4462	4610	4558	4082	4176	Karottensalat ³ D810009
SAMSTAG	06.06.	07.06.	08.06.	09.06.	10.06.	11.06.	
	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem M, Me, La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl, Ei, M, Me, La, S	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl, K, Fi, M, Me, La, 20	
	4630	4539	4061	4503	4792	4427	
SONNTAG	07.06.	08.06.	09.06.	10.06.	11.06.	12.06.	
	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,Gl, M, Me, La, 20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl, Ei, M, Me, La, S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl, Ei, S	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,Gl, M, Me, La, S	
	4013	4117	4770	4562	4227	4188	

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 Natriumpökelsalz 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 Ff = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite **Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter 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.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 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 2,85 € 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, Sd
Butterkuchen G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn



● = Menüs mit Infos für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER