

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
MO	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
08.06.								
DI	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
09.06.								
MI	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10.06.								
DO	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11.06.								
FR	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12.06.								
SA	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13.06.								
SO	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14.06.								

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		
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	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerhohlrund und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelmus (G),(M),(Me),(La),3	1552
08.06.	4780	4419	4645	4549	4097	4190	Rote Bete Salat	D810010
DIENSTAG	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterterspätzle G,G1,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,(Sf),1	1505
09.06.	4551	4745	4145	4565	4573	4211	Weißkrautsalat ³	D810011
MITTWOCH	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1	1503
10.06.	4074	4153	4053	4598	4231	4782	Fitnessalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810019
DONNERS-TAG	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße S,M,Me,La,(Sf),1	1506
11.06.	4533	4693	4768	4576	4434	4188	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3	D810023
FREITAG	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,(Sf),1	1508
12.06.	4080	4584	4590	4683	4163	4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810020
SAMSTAG	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1	1511
13.06.	4614	4102	4747	4556	4515	4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn	D810022
SONNTAG	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-soße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3	1510
14.06.	4192	4217	4472	4595	4755	4319	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S	D810007

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 E = vegetarisch R = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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. 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,G1,Ei,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- Butterkuchen G,G1,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.