

# 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 15.06. bis zum 21.06.2026

## 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**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
<b>Kostform</b>	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	<b>Dessert 2,20 €</b>
	10,60 €* ● L	10,75 €* ● L	11,45 €* ● L	10,70 €* ● L	9,45 €* ● L	13,00 €* ● L	<b>Salat 2,85 €</b>
<b>MONTAG</b> 15.06.	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker- soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße S,M,Me,La,1 1506 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
<b>DIENSTAG</b> 16.06.	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <sup>5</sup>	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Rotkrautsalat D810012
<b>MITTWOCH</b> 17.06.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
<b>DONNERSTAG</b> 18.06.	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingsspüree G,G1,F,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	***Aktionsmenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
<b>FREITAG</b> 19.06.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
<b>SAMSTAG</b> 20.06.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeeinlage G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
<b>SONNTAG</b> 21.06.	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022

L = Angepasste Vollkost: (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet) 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 SFi = Mandeln SF2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelfoto](http://www.apetito.de/artikelfoto) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

\*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 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,G1,Ei,M,Me,La  
Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sd  
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,S



● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten

# Bestellschein KW 25

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bestellung vom 15.06. bis 21.06.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **04.06.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 15.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 16.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 17.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 18.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 19.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 20.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 21.06.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



**JOHANNITER**