

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 06.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 07.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 08.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 09.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 10.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 11.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 12.07.	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	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	Salat	2,20 €
	10,60 €* 4072	10,75 €* 4475	11,45 €* 4793	10,70 €* 4541	9,45 €* 4601	13,00 €* 4268		2,85 €	
MONTAG 06.07.	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Weißkrautsalat ³	2,85 €
									1507
									D810011
DIENSTAG 07.07.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,9}	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser- und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3}	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Gurkensalat ³	2,85 €
									1509
									D810008
MITTWOCH 08.07.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,Gl,Sb,Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	2,85 €
									1505
									D810021
DONNERS-TAG 09.07.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,3,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	2,85 €
									1503
									D810018
FREITAG 10.07.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,3,3,Ei,M,Me,La,S}	Rhabarbermus ³	Salat	2,20 €
								Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	2,85 €
									1553
									D810024
SAMSTAG 11.07.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei}	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,Gl,M,Me,La}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	2,85 €
									1504
									D810019
SONNTAG 12.07.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1}	Salat	2,20 €
								Karottensalat ³	2,85 €
									1511
									D810009

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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
 \mathcal{L} = vegetarisch \mathcal{L} = ohne Gluten (lt. Rezeptur) \mathcal{L} = ohne Laktose (lt. Rezeptur) \mathcal{L} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g \mathcal{L} = 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 2,85 € 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,Sb}
- Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}



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

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.



JOHANNITER