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 13.07. bis zum 19.07.2026

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	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €
	10,60 €*	10,75 €*	11,45 €*	10,70 €*	9,45 €*	13,00 €*	Salat 2,85 €
MONTAG 13.07.	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 ● 4507	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4745	**Panierte Alaska-Seelachshappen** dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4462	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● L 4628	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4075	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4272	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,1 1508 **Rote Bete Salat** D810010
DIENSTAG 14.07.	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 ● 4102	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	**Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art"** dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La ● 4528	**Weiße-Bohnen-Eintopf** mit Speck S ● 4611	**Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S ● 4783	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** Ei,M,Me,La,S D810007
MITTWOCH 15.07.	**Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße** mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La ● L 4750	**Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind** mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 ● 4005	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,S ● L 4552	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4431	**Röstzwiebelschnitzel vom Schwein** dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4166	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 **Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810020
DONNERSTAG 16.07.	**Herzhafter Rindfleischtopf** mit Spätzle G,G1,Ei ● 4247	**Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind** mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● 4009	**Klopse „Königsberger Art" vom Schwein und Rind** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4078	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 ● L 4513	**Scholle „Finkenwerder Art"** garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 ● 4427	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 **Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810022
FREITAG 17.07.	**Klassischer Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	**Seelachsfilet** in einer Tomatensoße „mediterraner Art" mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4421	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel** in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4739	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße** dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S ● L 4077	**Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20 ● 4198	**Apfel-Bananenmus** 3 1557 **Bohnensalat** D810013
SAMSTAG 18.07.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La ● 4668	**Zwei Kohlrouladen** vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4086	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4158	**Herzhafte Spätzlepfanne** mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4572	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4586	**Gedünstetes Lachsfilet** in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4410	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 **Mischsalat „Pariser Art" mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810023
SONNTAG 19.07.	**Panierter Alaska Seelachs** mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4423	**Deftiger Schweinebraten** mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 ● 4117	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● L 4023	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● L 4594	**Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art"** mit Langkornreis Sb ● 4763	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4254	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 **Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810021

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 = enthält Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten (lt. Rezeptur) = ohne Laktose (lt. Rezeptur) = Menüs 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.apetito.de/artikelinfo 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.

Apfelkuchen	G,G1,Ei,M,Me,La	3
Kirschkuchen	G,G1,Ei,M,Me,La,Sb	1
Butterkuchen	G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	2

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

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

JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

Bestellschein KW 29

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 13.07. bis 19.07.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **02.07.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 13.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 14.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 15.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 16.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 17.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 18.07.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 19.07.	1	2	3	4	5	6	D S	

JOHANNITER