

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 20.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 21.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 22.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 23.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 24.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 25.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 26.07.	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	Kuchen
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	2,20 €
	10,60 €* Tagesmenü	10,75 €* Hausmannskost	11,45 €* Leichtes Vollkostmenü	10,70 €* Vegetarisches Menü	9,45 €* Einfach lecker	13,00 €* Exklusives Schlemmer-Menü	Salat	2,85 €
MONTAG 20.07.	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,El,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,Gl,El,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,Gl,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}	1506
	4612	4754	4080	4510	4096	4126	Gurkensalat ³	D810008
DIENSTAG 21.07.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,El}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,El,M,Me,La}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,El,M,Me,La,20}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}	1510
	4088	4282	4147	4598	4619	4770	Rotkrautsalat	D810012
MITTWOCH 22.07.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,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,Gl,El,M,Me,La}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,Gl,El,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}	Rhabarbermus ³	1553
	4539	4472	4766	4558	4011	4201	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810018
DONNERS-TAG 23.07.	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,Gl,F,M,Me,La}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1}	1507
	4408	4614	4274	4548	4301	4151	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
FREITAG 24.07.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,Gl,El,M,Me,La,10}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,Fr,M,Me,La,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1}	1509
	4551	4142	4590	4599	4788	4432	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810024
SAMSTAG 25.07.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Sn,20}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Gl,El,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,Gl,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,Gl,El,M,Me,La}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,3,M,Me,La,1}	1503
	4131	4525	4006	4683	4010	4319	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
SONNTAG 26.07.	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,Gl,El}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,Gl,El,M,Me,La}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,El}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1}	1505
	4794	4004	4419	4520	4110	4320	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810022

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{K} = ohne Gluten (lt. Rezeptur) \mathcal{L} = ohne Laktose (lt. Rezeptur) \mathcal{X} = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g \mathcal{C} = 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,El,M,Me,La}
- Kirschkuchen ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sb}
- Butterkuchen ^{G,Gl,El,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