

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 03.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
DI 04.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
MI 05.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
DO 06.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
FR 07.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
SA 08.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀
SO 09.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍷 🌀

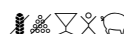
Mein Wunschmenü. Mit dem Menüservice der Johanniter.

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.

Wir wünschen guten Appetit!

- 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)

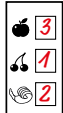


MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	2,20 €
	10,60 €*	10,75 €*	11,45 €*	10,70 €*	9,45 €*	13,00 €*	Salat	2,85 €
MONTAG 03.08.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}  4606	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn} ● 4027	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ● L 4429	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}  4549	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4586	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰  4799	Apfelmus ³ 1552	
							Karottensalat ³ D810009	
DIENSTAG 04.08.	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}  4407	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}  4500	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4094	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}  4537	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● L 4788	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4334	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505	
							Rote Bete Salat D810010	
MITTWOCH 05.08.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}  4584	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}  4444	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4693	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}  4565	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}  4096	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  4180	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503	
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	
DONNERS-TAG 06.08.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4516	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  4153	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4053	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelchmelze ^{G,G1,Ei,S}  4399	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ● L 4431	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}  4781	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023	
FREITAG 07.08.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis  4798	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4019	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4189	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln  4639	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}  4533	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}  4497	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508	
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	
SAMSTAG 08.08.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4070	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● L 4577	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} ● L 4747	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}  4557	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}  4633	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}  4211	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511	
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	
SONNTAG 09.08.	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}  4128	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} ● 4777	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}  4263	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}  4597	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4075	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4179	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510	
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	

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 X = enthält Alkohol
Z = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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 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,G1,El,M,Me,La}
Kirschkuchen ^{G,G1,El,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen ^{G,G1,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