

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 31.08.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DI 01.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
MI 02.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DO 03.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
FR 04.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SA 05.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SO 06.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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 €* M,Me,La,3	10,75 €* M,Me,S,20,3	11,45 €* G,G1,Ei,M,Me,La,S	10,70 €* G,G1,Ei,M,Me,La,S	9,45 €* G,G1,Sn,20,3	13,00 €* G,G1,M,Me,La,S	Salat	2,85 €
MONTAG 31.08.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Hähnchentopf mit Gemüserais	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden	1508
	4021	4631	4093	4526	4769	4204	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas	D810007
DIENSTAG 01.09.	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	Schokoladenmousse mit Kirschkompott	1504
	4750	4013	4501	4540	4195	4761	Bohnensalat	D810013
MITTWOCH 02.09.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden	1511
	4028	4736	4645	4544	4513	4154	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing	D810023
DONNERS-TAG 03.09.	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	Apfel-Bananenmus	1557
	4111	4512	4499	4571	4403	4216	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing	D810021
FREITAG 04.09.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks	1510
	4365	4514	4402	4527	4603	4765	Gurkensalat	D810008
SAMSTAG 05.09.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit	1509
	4644	4165	4095	4387	4569	4454	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing	D810024
SONNTAG 06.09.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit	1507
	4347	4417	4260	4589	4077	4103	Feldsalat mit Balsamico-Dressing	D810018

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/artikelfino oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

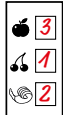
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,85 € bestellen.

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

Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,G1,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