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 07.09. bis zum 13.09.2026

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 07.09.	**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 08.09.	**Seelachs in Kräutermarinade** dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● L 4407	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	**Hackbraten vom Schwein und Rind** in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 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 09.09.	**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 ● L 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 10.09.	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516	**Paniertes Schweine-schnitzel „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 ● L 4053	**Gemüse-Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 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 11.09.	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 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 ● L 4189	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● L 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 12.09.	**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 L 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 13.09.	**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 ● L 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 ● L 4075	**Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4179	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 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 = 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
Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

3
1
2

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

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

JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

Bestellschein KW 37

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 07.09. bis 13.09.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **27.08.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 07.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DI 08.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
MI 09.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DO 10.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
FR 11.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SA 12.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SO 13.09.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐

JOHANNITER