

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 14.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
DI 15.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
MI 16.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
DO 17.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
FR 18.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
SA 19.09.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥘
SO 20.09.	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)

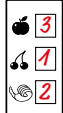


MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €	
	10,60 €* 14.09.	10,75 €* 14.09.	11,45 €* 14.09.	10,70 €* 14.09.	9,45 €* 14.09.	13,00 €* 14.09.	Salat 2,85 € 14.09.	
MONTAG	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi, M, Me, La, S, Sn}	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S}	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sn}	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S, 20, 3}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, S, Sn, 20}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G, G1, M, Me, La, 1}	1507
DIENSTAG	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 9}	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G, G1, Ei, S, Sn}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G, G1, M, Me, La, S, 20, 3}	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G, G1, Sb, M, Me, La, 1}	1509
MITTWOCH	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La, S}	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S, 20, 3}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G, G1, Sb, Sn}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G, G1, M, Me, La, 1}	1505
DONNERS-TAG	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3}	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G, G1, Fi, M, Me, La, Sn}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G, G1, S, Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G, G1, G3, M, Me, La, 1}	1503
FREITAG	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S}	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 3}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 10}	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M, Me, La, S, Sn}	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S}	Rhabarbermus ³	1553
SAMSTAG	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20, 3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G, G1, Ei}	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G, G1, M, Me, La}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb, M, Me, La, 1}	1504
SONNTAG	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M, Me, La, S}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G, G1, Sb, M, Me, La, 1}	1511
	4072	4475	4793	4541	4601	4268	D810011	
	4542	4759	4080	4527	4403	4181	D810008	
	4068	4641	4753	4576	4339	4224	D810021	
	4771	4578	4428	4554	4608	4220	D810018	
	4465	4076	4524	4321	4769	4121	D810024	
	4008	4194	4621	4587	4596	4752	D810019	
	4458	4226	4123	4574	4011	4420	D810009	

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 Natrippökelsalz X = enthält Alkohol Z = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) * = 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, 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

