

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 21.09. bis zum 27.09.2026

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	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,1 1508
21.09.	4507	4745	4462	4628	4075	4272	Rote Bete Salat D810010
DIENSTAG	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck S	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
22.09.	4102	4509	4297	4528	4611	4783	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
MITTWOCH	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
23.09.	4750	4005	4610	4552	4431	4166	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
DONNERS-TAG	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 1510
24.09.	4247	4009	4078	4543	4513	4427	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
FREITAG	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel Fi	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20	Apfel-Bananenmus S 1557
25.09.	4523	4421	4739	4508	4077	4198	Bohnensalat D810013
SAMSTAG	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
26.09.	4668	4086	4158	4572	4586	4410	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
SONNTAG	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis Sb	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
27.09.	4423	4117	4023	4594	4763	4254	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021

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 S = enthält Alkohol K = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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/artikelfinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

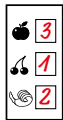
*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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.

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,20 Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf



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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 39

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 21.09. bis 27.09.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 10.09.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO							D	🍏 ☐
21.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
DI							D	🍏 ☐
22.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
MI							D	🍏 ☐
23.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
DO							D	🍏 ☐
24.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
FR							D	🍏 ☐
25.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
SA							D	🍏 ☐
26.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐
SO							D	🍏 ☐
27.09.	1	2	3	4	5	6	S	🍒 ☐



JOHANNITER