

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!

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 Vollkostenmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €
	10,60 €* 10,60 €	10,75 €* 10,75 €	11,45 €* 11,45 €	10,70 €* 10,70 €	9,45 €* 9,45 €	13,00 €* 13,00 €	Salat 2,85 € 2,85 €
MONTAG	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchentopf mit Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1}
05.10.	 ● 4021	 ● 4631	 ● L 4093	 ● 4526	 ● L 4769	● 4204	1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei,M,Me,La,S} D810007
DIENSTAG	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20,3}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1}
06.10.	● L 4750	● 4013	 ● L 4501	 ● L 4540	 ● 4195	 ● L 4761	1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
07.10.	 ● 4028	 ● 4736	 ● L 4645	 ● 4544	 ● L 4513	 ● 4154	1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
DONNERS-TAG	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}	Apfel-Bananenmus ³
08.10.	 ● L 4111	 4512	 ● L 4499	 ● 4571	● L 4403	 ● L 4216	1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
FREITAG	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3}	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
09.10.	 ● 4365	 ● 4514	● L 4402	 ● L 4527	 ● L 4603	 ● L 4765	1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
10.10.	 ● L 4644	 ● 4165	 ● L 4095	 ● L 4387	 ● 4569	 ● 4454	1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SONNTAG	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseréis ^{G,G1,Ei,S}	Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1}
11.10.	 ● 4347	 ● 4417	● L 4260	 ● 4589	 ● L 4077	 ● L 4103	1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} 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 **5** = enthält Alkohol
2 = vegetarisch **3** = ohne Gluten (lt. Rezeptur) **4** = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **5** = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **6** = 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 Sf5 = 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 kostenfreier Tel.-Nr. 0800 2734846. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

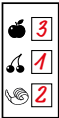
*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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,E1,M,Me,La
Kirschkuchen G,G1,E1,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,G1,E1,M,Me,La,Sf



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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 05.10. bis 11.10.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **24.09.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 05.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
DI 06.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
MI 07.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
DO 08.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
FR 09.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
SA 10.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 
SO 11.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐  ☐ 



JOHANNITER