

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 12.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DI 13.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
MI 14.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DO 15.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
FR 16.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SA 17.10.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SO 18.10.	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 €* 12.10.	10,75 €* 12.10.	11,45 €* 12.10.	10,70 €* 12.10.	9,45 €* 12.10.	13,00 €* 12.10.	Salat	2,85 €
MONTAG	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Apfelmus ³	1552
DIENSTAG	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}	1505
MITTWOCH	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}	1503
DONNERS-TAG	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelchmelze ^{G,G1,Ei,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
FREITAG	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1}	1508
SAMSTAG	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}	1511
SONNTAG	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spinalnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}	1510
	4128	4777	4263	4597	4075	4179	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 X = enthält Alkohol
Z = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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.

Apfelmus ^{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