

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@johan
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 €* 10,60 €	10,75 €* 10,75 €	11,45 €* 11,45 €	10,70 €* 10,70 €	9,45 €* 9,45 €	13,00 €* 13,00 €	Salat 2,85 €
MONTAG 19.10.	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  ● 4072	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}  ●L 4475	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} ●L 4793	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}  ● 4541	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}   ● 4601	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}    ● 4268	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
							Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 20.10.	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}  ●L 4542	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}   ● 4759	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ●L 4080	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}   ●L 4527	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La} ●L 4403	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}   ● 4181	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
							Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 21.10.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}   ● 4068	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}    ● 4641	Putengeschnetztes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  ●L 4753	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  ● 4576	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}   ● 4339	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● 4224	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021
DONNERS-TAG 22.10.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 4771	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}   ● 4578	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ●L 4428	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  ●L 4554	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵    ●L 4608	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}   ●L 4220	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FREITAG 23.10.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ●L 4465	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  ● 4076	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  ●L 4524	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  ●L 4321	Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}  ●L 4769	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}  ● 4121	Rhabarbermus ³ 1553
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
SAMSTAG 24.10.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵   ● 4008	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}    ● 4194	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}   ●L 4621	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  ●L 4587	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La} ●L 4596	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ●L 4752	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
SONNTAG 25.10.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ●L 4458	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln   ●L 4226	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  ●L 4123	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}   ●L 4574	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  ● 4011	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ●L 4420	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
							Karottensalat ³ 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 Nitritpökelsalz 5 = enthält Alkohol
 2 = vegetarisch 8 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 11 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 12 = 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/artikelfino oder telefonisch unter kostenfreien 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 19.10. bis 25.10.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **08.10.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 19.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
DI 20.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
MI 21.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
DO 22.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
FR 23.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
SA 24.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐
SO 25.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ D ☐ S	☐  ☐ ☐  ☐ ☐  ☐



JOHANNITER