

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 02.11. bis zum 08.11.2026

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	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in n Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingeröhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
02.11.	4612	4754	4080	4510	4096	4126	Gurkensalat 3 D810008
DIENSTAG	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen 5	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 1510
03.11.	4088	4282	4147	4598	4619	4770	Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rhabarbermus 3 1553
04.11.	4539	4472	4766	4558	4011	4201	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
DONNERS-TAG	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	***Aktionsmenü*** Gefüllter Schweinebraten mit Apfel und Pflaume in Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
05.11.	4408	4614	4274	4548	4301	4116	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
FREITAG	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
06.11.	4551	4142	4590	4599	4788	4432	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SAMSTAG	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
07.11.	4131	4525	4006	4683	4010	4319	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
SONNTAG	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingeröhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
08.11.	4794	4004	4419	4520	4110	4320	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022

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 Σ = enthält Alkohol ♻ = vegetarisch ⚡ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ⚡ = 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/artikelfinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

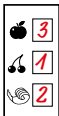
*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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 GG1EiMMeLa Kirschkuchen GG1EiMMeLaS Butterkuchen GG1EiMMeLaSf



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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 45

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 02.11. bis 08.11.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 22.10.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
02.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DI								
03.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
MI								
04.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DO								
05.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
FR								
06.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SA								
07.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SO								
08.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀



JOHANNITER