

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 09.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DI 10.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
MI 11.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
DO 12.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
FR 13.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SA 14.11.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍓 🥞
SO 15.11.	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)

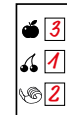


MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,20 €
	10,60 €* M,Me,La,3	10,75 €* M,Me,S,20,3	11,45 €* G,G1,Ei,M,Me,La,S	10,70 €* G,G1,Ei,M,Me,La,S	9,45 €* M,Me,La,S,Sn	13,00 €* G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Salat 2,85 € G,G1,M,Me,La,1
MONTAG 09.11.	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 4021	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 4631	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 4093	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln 4526	Hähnchentopf mit Gemüserais 4769	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 4204	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
DIENSTAG 10.11.	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln 4750	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 4013	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 4501	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur 4540	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 4195	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße 4761	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 11.11.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 4028	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 4736	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch 4645	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße 4544	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 4513	***Martinsgans*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen 4349	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
DONNERS-TAG 12.11.	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen 4111	Apfelstrudel mit Vanillesoße 4512	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais 4499	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 4571	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree 4403	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La 4216	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
FREITAG 13.11.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 4365	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen 4514	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln 4402	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle 4527	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 4765	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 14.11.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 4165	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 4095	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4387	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika 4569	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination 4454	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SONNTAG 15.11.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4347	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La 4417	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4260	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur 4589	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais 4077	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 4103	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 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 Z = enthält Alkohol
B = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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/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.

Apfelkuchen 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.