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 14.12. bis zum 20.12.2026

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 14.12.	**Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“** vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 4021	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“** mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,S,20,3 4631	**Frikadelle vom Schwein und Rind** in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4093	**Eieromelette auf Champignonrahmsoße** mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4526	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 4769	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4204	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,1 1508 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** Ei,M,Me,La,S D810007
DIENSTAG 15.12.	**Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße** mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La L 4750	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** M,Me,La L 4501	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4540	**Jagdwursttopf vom Schwein** in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20,3 4195	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S L 4761	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La,1 1504 **Bohnensalat** D810013
MITTWOCH 16.12.	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S 4028	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4736	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S L 4645	**Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 L 4513	***Aktionsmenü*** **Gefüllter Schweinebraten** mit Apfel und Pflaume in Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei L 4116	**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 17.12.	**Dicke Rippe vom Schwein** in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4111	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße** mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn L 4499	***Aktionsmenü*** **Piroggen-Nudeltaschen** mit Kartoffel-Quarkfüllung in Sauerrahmsoße mit Pfifferlingen und Wirsing G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4511	**Panierte Fischstäbchen** mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4403	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La L 4216	**Apfel-Bananenmus** 3 1557 **Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810021
FREITAG 18.12.	**Schwäbisches Linsengericht** mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3 4365	**Nudelpfanne „asiatischer Art“** mit Hähnchenbrustwürfeln G,G1,Ei,Sb 4514	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn L 4402	**Pflanzlicher Hackbraten** aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn L 4527	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4765	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 1510 **Gurkensalat** 3 D810008
SAMSTAG 19.12.	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn L 4644	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art“** in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 4165	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4387	**Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La 4569	***Aktionsmenü*** **Lachsfilet in Orangensoße,** an buntem Gemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La 4422	**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 4. Advent 20.12.	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 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 G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4260	**Gebackener Kartoffelrösti** mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S 4589	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße** dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S L 4077	***Aktionsmenü*** **Klassische Entenkeule** in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn L 4314	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810018

Änderungen vorbehalten

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 ⧖ = enthält Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten (lt. Rezeptur) = ohne Laktose (lt. Rezeptur) = 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.**

*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.

Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

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

JOHANNITER

Bestellschein KW 51

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 14.12. bis 20.12.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **03.12.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 14.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
DI 15.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
MI 16.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
DO 17.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
FR 18.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
SA 19.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
SO 4. Advent 20.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐

JOHANNITER