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 28.12. bis zum 03.01.2027

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 28.12.	**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 4475	**Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 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 29.12.	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 4542	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	**Pflanzlicher Hackbraten** aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn 4527	**Panierte Fischstäbchen** mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4403	***Aktionsemenü*** **Geschnittene Gänsebrust** in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 4349	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 **Karottensalat** 3 D810009
MITTWOCH 30.12.	**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	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 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	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 **Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810021
DONNERS-TAG Silvester 31.12.	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 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 4428	***Silvester-Menü*** **Piroggen-Nudeltaschen** mit Kartoffel-Quarkfüllung in Sauerrahmsoße mit Pfifferlingen und Wirsing G,G1,Ei,M,Me,La,S 4511	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S 4608	***Silvester-Menü*** **Klassische Entenkeule** in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4314	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810018
FREITAG Neujahr 01.01.	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S 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 4524	**Spaghetti „Napoli Art“** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis M,Me,La,S,Sn 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 **Gurkensalat** 3 D810008
SAMSTAG 02.01.	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis S 4008	**Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen** dazu Salzkartoffeln 20,3 4194	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei 4621	**Champignons in cremiger Soße** dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße** vom Rind G,G1,M,Me,La 4596	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4752	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La,1 1504 **Rotkrautsalat** D810012
SONNTAG 03.01.	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4123	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 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 4420	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 **Bohnensalat** D810013

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.

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)

JOHANNITER

Bestellschein KW 53

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 28.12. bis 03.01.2027

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **17.12.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 28.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
DI 29.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
MI 30.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
DO Silvester 31.12.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
FR Neujahr 01.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
SA 02.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐
SO 03.01.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	D ☐ S ☐	☐ ☐ ☐

JOHANNITER