

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 06.05. bis 12.05.24

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	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 1,80 € Salat 2,50 €
	9,95 €* 4030	10,20 €* 4282	10,75 €* 4275	10,35 €* 4575	8,95 €* 4608	12,15 €* 4426	
MONTAG 06.05.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me} 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ 4608	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La} 4426	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,Gl,M,Me,La} 1507 Bohnenalat D810013
DIENSTAG 07.05.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La} 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,Gl,Sb,M,Me,La} 1509 Weißkrautsalat ³ D810011
MITTWOCH 08.05.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,G1,Ei,M,Me,La,Sf,SF1} 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,S,Sn} 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4159	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,Gl,M,Me,La} 1505 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing ^{Ei,Sn} D810003
DONNERSTAG Christi Himmelfahrt 09.05.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} 4474	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4503	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4784	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,Gl,G1,M,Me,La} 1503 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005
FREITAG 10.05.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn} 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4599	Softiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} 4199	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4320	Rhabarbermus ³ 1553 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001
SAMSTAG 11.05.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn} 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,G1,M,Me,La,S} 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4022	***Spargelmenü*** Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis ^{G,Gl,F,M,Me,La} 4401	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{1,5b,M,Me,La} 1504 Rote Bete Salat D810010
SONNTAG 12.05.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb} 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G1,M,Me,La,S,Sn} 4212	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 4746	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{1,G,Gl,Sb,M,Me,La} 1511 Gurkensalat ³ D810008

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 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) ☒ = 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.apetitito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € 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 2,50 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 3
- Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4
- Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 2

● = Menüs mit Infos für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)



JOHANNITER

Bestellschein KW 19

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 06.05. bis 12.05.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **25.04.24**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 06.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 07.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 08.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO Christi Himmelfahrt 09.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 10.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 11.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 12.05.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER