

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 15.08. bis 21.08.22

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**

Bestellschein KW 33

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 15.08. bis 21.08.22

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **04.08.22**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Tagesgericht	Hausmannskost	Schonkost	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Kleiner Appetit	Schlemmer-Menü	Exklusiv-Menü
Preis in €	8,20 €*	8,55 €*	8,50 €*	8,75 €*	7,45 €*	8,85 €*	9,70 €*
MONTAG 15.08.	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4683	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4419	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,Gl,M,Me,La} 4506	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4079	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4553	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze ^{20,G,Gl,Ei,S} 4386	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn} 4400
DIENSTAG 16.08.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,M,Me,La,S,Sn} 4767	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S} 4584	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4734	Saftige Gemüsekadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 4387	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Gl,Ei,M,Me,La} 4542	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} 4275	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen ^{20,G,Gl,Gr,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4148
MITTWOCH 17.08.	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3,20,G,Gl,S,Sn} 4015	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ^{3,20,S} 4626	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S} 4465	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4233	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} 4614	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4282
DONNERSTAG 18.08.	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4768	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei} 4024	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} 4565	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,M,Me,La} 4513	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei} 4145	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Me,La,Sn} 4200
FREITAG 19.08.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} 4551	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} 4102	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4022	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4086	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 4407
SAMSTAG 20.08.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} 4539	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La} 4545	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4080	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn} 4085	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4082	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4167
SONNTAG 21.08.	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4587	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4225	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4124	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4748	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei} 4557	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S} 4445	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} 4221

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmitteln 10 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = enthält Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 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. 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 2,10 € bestellen. Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.



Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert *kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd 1,10 €
Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €



JOHANNITER



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	7	Des- sert*	Salat*	Kuchen
MO 15.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 16.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 17.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 18.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 19.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 20.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 21.08.	1	2	3	4	5	6	7	D	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>