

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	7	Des-sert*	Salat*	Kuchen
MO 22.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 23.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 24.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 25.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 26.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA 27.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO 28.08.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

- 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)

Wir wünschen guten Appetit!



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 €* ● L	8,75 €* ● L	7,45 €* ●	8,85 €* ●	9,70 €* ●
MONTAG 22.08.	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4321	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,Gl,Ei,S} ● 4365	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● L 4472	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4516	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● 4744	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S} ● 4016	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4273
DIENSTAG 23.08.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4780	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4522	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● L 4612	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● 4044	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La} ● 4434	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4189	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● 4211
MITTWOCH 24.08.	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei} ● 4621	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,G3,S} ● 4552	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La} ● L 4533	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4779	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4097	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4002	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● 4436
DONNERS-TAG 25.08.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4053	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S} ● 4609	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● L 4458	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● 4249	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüseris ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4797	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4599	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} ● 4182
FREITAG 26.08.	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne ^{G,Gl,Ei,Sb} ● 4564	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} ● 4406	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● L 4061	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● L 4610	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4040	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La,Sd} ● 4427	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● 4782
SAMSTAG 27.08.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} ● 4551	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} ● 4144	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4543	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4732	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● 4608	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● 4202	Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} ● 4412
SONNTAG 28.08.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● 4693	„Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklößen ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● 4117	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● L 4192	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl} ● 4549	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl} ● 4229	Panierter Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● 4153	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Me,La,Sn} ● 4200

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten



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 Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz Σ = 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.appetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen abgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

- Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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,So,Sd 1,10 €
 Salat *kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 2,10 €

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.



JOHANNITER