

Bestellung vom 08.07. bis 14.07.24 KW 28

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	Dessert Salat	Kuchen
MO 08.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 09.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 10.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 11.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 12.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 13.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 14.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<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		
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	1,80 €
	9,95 €* Salat	10,20 €* Salat	10,75 €* Salat	10,35 €* Salat	8,95 €* Salat	12,15 €* Salat		2,50 €
MONTAG 08.07.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S ● L 4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingerringen und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,Gl ● 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ● 4190	Apfelmus ³ 1552 Rotkrautsalat D810012	
DIENSTAG 09.07.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} ● 4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S ● L 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,Gl,Ei ● L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ● L 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekis ^{1,6,Gl,M,Me,La} 1505 Bohnsalat D810013	
MITTWOCH 10.07.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4074	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S ● 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekis ^{1,6,Gl,G3,M,Me,La} 1503 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001	
DONNERSTAG 11.07.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,Gl,M,Me,La} ● L 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn ● L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La ● L 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} ● 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{1,5b,M,Me,La} 1506 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	
FREITAG 12.07.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S ● 4584	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La} ● L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,Gl,M,Me,La,S ● L 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn ● L 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{1,6,Gl,M,Me,La} 1508 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004	
SAMSTAG 13.07.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} ● 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} ● 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S ● L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce ^{G,Gl,G3,M,Me,La,S} ● L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,Gl,Ei,M,Me,La L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,6,Gl,Sb,M,Me,La} 1511 Karottensalat ³ D810009	
SONNTAG 14.07.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} ● L 4217	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat G,Gl,Ei,M,Me,La,S ● 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,Gl,M,Me,La,S ● 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La ● 4319	Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Kekis ^{3,1,6,Gl,Sb,M,Me,La,Sd} 1510 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002	

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

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 X = enthält Alkohol G = vegetarisch K = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = 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.apetit.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.

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	<input type="checkbox"/>
Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}	<input type="checkbox"/>
Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	<input type="checkbox"/>

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)
 *An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 € pro Menü.

