

Bestellung vom 22.07. bis 28.07.24 **KW 30**

# 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
<b>MO</b> 22.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 23.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 24.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 25.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 26.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 27.07.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 28.07.	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 €
<b>MONTAG</b> 22.07.	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,1,M,Me,La</small>	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,1,M,Me,La,S</small>	<b>Erbsentaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,1,M,Me,La</small>	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,1</small>	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>1,6,G,1,M,Me,La</small>	1508
	● L 4533	4069	● L 4761	● L 4592	● L 4229	4183	D810010	
<b>DIENSTAG</b> 23.07.	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G,1,M,Me,La</small>	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,1,G,3,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>1,5b,M,Me,La</small>	1506
	4641	● 4776	● L 4297	● 4571	● L 4430	4120	D810013	
<b>MITTWOCH</b> 24.07.	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,1,Fi,M,Me,La</small>	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>1,6,G,1,M,Me,La</small>	1507
	● L 4415	4197	● L 4400	● L 4628	● L 4581	4273	D810002	
<b>DONNERS-TAG</b> 25.07.	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,1,S,Sn</small>	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,1,Ei,S</small>	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,1,G,1,Sb,M,Me,La,Sd</small>	1510
	● 4507	4609	● L 4095	● 4585	● 4060	● L 4740	D810005	
<b>FREITAG</b> 26.07.	<b>Bunte Geflügelpanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,1,G,4,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Apfel-Bananenmus</b> <small>3</small>	1557
	● 4732	L 4500	● L 4158	● 4555	● L 4219	● 4494	D810003	
<b>SAMSTAG</b> 27.07.	<b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,1,Fi,M,Me,La,S</small>	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,1,Ei,S</small>	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>1,6,G,1,Sb,M,Me,La</small>	1511
	● 4045	4425	● L 4612	● L 4321	● L 4542	● L 4765	D810004	
<b>SONNTAG</b> 28.07.	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <small>20,G,1,Sn</small>	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage</b> dazu bunter Gemüserais <small>G,1,M,Me,La,S</small>	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,1,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamelloße</b> auf Biskuit <small>1,6,G,1,Sb,M,Me,La</small>	1509
	● 4131	● L 4260	● L 4432	● L 4387	● 4797	● 4127	D810006	

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 Natrippökelsalz **X** = enthält Alkohol **Q** = vegetarisch **F** = ohne Gluten (lt. Rezeptur) **A** = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **X** = 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](http://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.

**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	<small>G,1,Ei,M,Me,La</small>	
Kirschkuchen	<small>10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb</small>	
Butterkuchen	<small>G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>	

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

