

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 11.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 12.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 13.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 14.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 15.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 16.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 17.11.	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	Dessert Salat	Kuchen
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 1,80 €	Salat 2,50 €
	9,95 €* 3,5n	10,20 €* G,Gl,Gl,Me,La	10,75 €* G,Gl,Gl,Me,La	10,35 €* G,Gl,Gl,Me,La	8,95 €* G,Gl,Gl,Me,La	12,15 €* 20,G,Gl,Gl,Me,La,S		
MONTAG 11.11.	Currywurst mit Kartoffelspalten	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln	***Martinsgans*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4088	4516	4226	4540	4762	4349	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DIENSTAG 12.11.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grünz dazu Joghurtsoße	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4024	4026	4778	4594	4502	4221	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MITTWOCH 13.11.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterraner Art“	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4668	4098	4501	4591	4233	4748	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DONNERS-TAG 14.11.	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4512	4758	4577	4554	4493	4108	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FREITAG 15.11.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln	***Aktionsmenü*** Bandnudeln in Bergkäsesoße mit Kürbis, Pfifferlingen und Wirsing	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4081	4154	4465	4563	4603	4785	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAMSTAG 16.11.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln	Klassischer Hühnersuppentopf	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	***Aktionsartikel*** Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4433	4076	4621	4560	4040	4214	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SONNTAG 17.11.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4759	4263	4189	4588	4168	4411	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 **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 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,Gl,Me,La	<input type="checkbox"/>
Kirschkuchen	10,G,Gl,Gl,Me,La,Sb	<input type="checkbox"/>
Butterkuchen	G,Gl,Gl,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.**

