

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 18.11. bis 24.11.24

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 47

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 18.11. bis 24.11.24

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **07.11.24**

MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	1,80 €
	9,95 €* L 4523	10,20 €* ● 4086	10,75 €* ● L 4124	10,35 €* ● 4548	8,95 €* ● L 4790	12,15 €* ● L 4751	Salat	2,50 €
MONTAG 18.11.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G,G1,M,Me,La 1508 Rote Bete Salat D810010	
DIENSTAG 19.11.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn ● L 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn ● 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● L 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	***Aktionsmenü*** Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● L 4214	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La 1504 Weißkrautsalat 3, D810011	
MITTWOCH Buß- und Bettag 20.11.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1511 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	
DONNERS-TAG 21.11.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4445	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei L 4557	Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi,M,Me,La ● L 4404	Apfel-Bananenmus 3, 1557 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006	
FREITAG 22.11.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510 Gurkensalat 3, D810008	
SAMSTAG 23.11.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	***Aktionsmenü*** Bandnudeln in Bergkäsesoße mit Kürbis, Pfefferlingen und Wirsing G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4563	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La ● 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,G1,Sb,M,Me,La 1509 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	
SONNTAG Totensonntag 24.11.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4227	***Aktionsmenü*** Schweinegeschnetzeltes in Edelpilzsoße mit Rosenkohl und Knöpferspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4130	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,G1,M,Me,La 1507 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing Ei,Sn D810003	

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 ☒ = enthält Alkohol
☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ☒ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ✕ = 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.apetit.de/artikelfoto 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 2,50 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.



● = Menüs mit Infos für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 18.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DI 19.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
MI Buß- und Bettag 20.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DO 21.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
FR 22.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SA 23.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SO Totensonntag 24.11.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐



JOHANNITER