

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 25.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 26.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 27.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 28.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 29.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 30.11.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 1. Advent 01.12.	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 €* L 4780	10,20 €* L 4419	10,75 €* L 4645	10,35 €* L 4549	8,95 €* L 4097	12,15 €* L 4190	Salat	2,50 €
MONTAG 25.11.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingerringen und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,Gl	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Apfelmus 3, 1552	
DIENSTAG 26.11.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,Gl,M,Me,La,S	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,Gl,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Rotkrautsalat D810012	
MITTWOCH 27.11.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse G,Gl,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,6,Gl,M,Me,La 1505	
DONNERSTAG 28.11.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,Gl,M,Me,La	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La	***Aktionsmenü*** Schweinegeschnetzeltes in Edelpilzsoße mit Rosenkohl und Knöpfelspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,6,Gl,G3,M,Me,La 1503	
FREITAG 29.11.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,Gl,Ei,S	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,Gl,Ei,M,Me,La	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,Gl,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfelspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	
SAMSTAG 30.11.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce G,Gl,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,Gl,Ei,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1,5b,M,Me,La 1506	
SONNTAG 1. Advent 01.12.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Panierter Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,Gl,M,Me,La,S	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn	Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	
	4192 L 4192	4217 L 4217	4472 L 4472	4595 L 4595	4755 L 4755	4314 L 4314	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,6,Gl,M,Me,La 1508	
							gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	
							Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,6,Gl,Sb,M,Me,La 1511	
							Karottensalat 3, D810009	
							Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 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 **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 **S** = 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 3
 Kirschkuchen 10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb 4
 Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1 2

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

