

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 20.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 21.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 22.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 23.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 24.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 25.01.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 26.01.	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 2,10 €	
	10,25 €* Salat 2,70 €	10,50 €* Salat 2,70 €	11,10 €* Salat 2,70 €	9,40 €* Salat 2,70 €	9,20 €* Salat 2,70 €	12,60 €* Salat 2,70 €		
MONTAG 20.01.	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,Gl,Gl,Me,La L 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,Gl,Gl,Me,La,S 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,Gl,Me,La 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,Gl,Me,La 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1,5b,M,Me,La 1506 Gurkensalat 3, 3, D810008	
DIENSTAG 21.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,Gl,Ei 4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,Gl,Ei,S 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,Gl,Ei,M,Me,La 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,S,Sn 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,1,G,Gl,5b,M,Me,La,Sd 1510 Rotkrautsalat D810012	
MITTWOCH 22.01.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,Gl,M,Me,La 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La 4501	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,Gl,M,Me,La 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Rhabarbermus 3, 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	
DONNERS-TAG 23.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,Gl,M,Me,La 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,Gl,M,Me,La,Sn 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,Gl,M,Me,La 1507 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001	
FREITAG 24.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,Gl,Ei,Sn 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,Gl,M,Me,La 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006	
SAMSTAG 25.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Klassischer Hühnersuppentopf G,Gl,Ei 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,Gl,Ei,S,Sn 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,Gl,G3,M,Me,La 1503 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	
SONNTAG 26.01.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,Gl,M,Me,La 1505 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810004	

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.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 2,70 € bestellen.
 Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen G,Gl,Fi,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.

