

# 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 10.02. bis 16.02.25

## 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 7

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bestellung vom 10.02. bis 16.02.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins  
möglichst bis spätestens: **30.01.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,10 €
	10,25 €* <sup>3</sup>	10,50 €* <sup>3</sup>	11,10 €* <sup>3</sup>	10,40 €* <sup>3</sup>	9,20 €* <sup>3</sup>	12,60 €* <sup>3</sup>	Salat 2,70 €
<b>MONTAG</b> 10.02.	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup> ☞ ☞ ● 4030	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4282	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> ☞ ● L 4275	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup> ☞ ☞ ● 4575	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>5</sup></b> ☞ ☞ ☞ ● L 4608	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> ● L 4426	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ 1507 <b>Weißkrautsalat</b> ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ D810011
<b>DIENSTAG</b> 11.02.	<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> ☞ ☞ ☞ ● 4144	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni</b> in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ☞ ● 4578	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ ● L 4513	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ 4544	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4744	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespatzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4255	<b>Cappuccino-Pudding</b> mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ 1509 <b>Gurkensalat</b> ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ D810008
<b>MITTWOCH</b> 12.02.	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ● L 4002	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Fi</sup> ☞ 4509	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ ● L 4778	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ☞ ☞ ● L 4574	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ ☞ ● 4099	<b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespatzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ☞ ● 4159	<b>Himbeercrème mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <sup>1,G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ 1505 <b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup> ☞ ☞ ☞ ☞ D810003
<b>DONNERSTAG</b> 13.02.	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ ● 4018	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● 4224	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ ● L 4474	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ☞ ● L 4545	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4580	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4784	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>1,G,Gl,G3,M,Me,La</sup> ☞ 1503 <b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> ☞ ☞ ☞ ☞ D810000
<b>FREITAG</b> 14.02.	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● L 4458	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> ☞ ☞ ● 4406	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> ☞ ● L 4023	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● L 4599	<b>Saftiges Kasseler</b> in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4199	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4320	<b>Rhabarbermus</b> ☞ ☞ 1553 <b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <sup>Ei,M,Me,La</sup> ☞ ☞ ☞ ☞ D810006
<b>SAMSTAG</b> 15.02.	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais <sup>Sn</sup> ☞ ☞ ☞ ● 4138	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● L 4796	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> ☞ ☞ ● L 4644	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4593	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein</b> in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ● L 4022	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● L 4420	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <sup>1,5b,M,Me,La</sup> ☞ ☞ 1504 <b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <sup>Ei,Sn</sup> ☞ ☞ ☞ ☞ D810001
<b>SONNTAG</b> 16.02.	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,Gl,Ei,Sb</sup> ☞ ☞ ● 4514	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ☞ 4162	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ☞ ☞ ● L 4151	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ☞ ● 4570	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,Gl,G2,M,Me,La,Sn</sup> ● L 4212	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ☞ ● 4308	<b>Milchcrème mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <sup>1,G,Gl,5b,M,Me,La</sup> ☞ 1511 <b>Karottensalat</b> ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ D810009

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](http://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 2,70 € bestellen.

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



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



**JOHANNITER**



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
<b>MO</b> 10.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>DI</b> 11.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>MI</b> 12.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>DO</b> 13.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>FR</b> 14.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>SA</b> 15.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐
<b>SO</b> 16.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐	☐ ☐