

Bestellung vom 17.03. bis 23.03.25 KW 12

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 17.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 18.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 19.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 20.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 21.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 22.03.	1	2	3	4	5	6	D S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 23.03.	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	10,50 €* Salat	11,10 €* Salat	10,40 €* Salat	9,20 €* Salat	12,60 €* Salat		2,70 €
MONTAG 17.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{6,G1,M,Me,La,S} 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{6,G1,S,Sn} 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{6,G1,Ei,M,Me} 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf⁵ 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{6,G1,F,M,Me,La} 4426	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1507	Weißkrautsalat 3, D810011
DIENSTAG 18.03.	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La} 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{6,G1,M,Me,La} 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{6,G1,M,Me,La,S,Sn} 4744	***Aktionsmenü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4326	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} 1509	Gurkensalat 3, D810008
MITTWOCH 19.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörchennudeln ^{6,G1,Ei,M,Me,La,S} 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,1} 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4159	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} 1505	gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei,Sn D810003
DONNERS-TAG 20.03.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{6,G1,Ei,M,Me,La,Sn} 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4580	***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets , gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße, dazu Romano-Möhrengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4789	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} 1503	Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000
FREITAG 21.03.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4320	Rhabarbermus 3, 1553	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006
SAMSTAG 22.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhrengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S} 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,5b,M,Me,La 1504	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei,Sn D810001
SONNTAG 23.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb} 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romano und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn} 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{1,G,G1,Sb,M,Me,La} 1511	Karottensalat 3, D810009

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 **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,G1,Ei,M,Me,La}	<input type="checkbox"/>
Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}	<input type="checkbox"/>
Butterkuchen ^{G,G1,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.

