

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 07.04. bis 13.04.25

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 15

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 07.04. bis 13.04.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **27.03.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	2,10 €
	10,25 €* ¹	10,50 €* ²	11,10 €* ³	10,40 €* ⁴	9,20 €* ⁵	12,60 €* ⁶	Salat	2,70 €
MONTAG 07.04.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> L 4523	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>1, G, G1, M, Me, La</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	
DIENSTAG 08.04.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small> ● 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small> ● L 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>1, S, M, Me, La</small> 1504 Bohnensalat D810013	
MITTWOCH 09.04.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small> ● 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> ● 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>1, G, G1, S, M, Me, La</small> 1511 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	
DONNERSTAG 10.04.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, S</small> ● 4445	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small> L 4557	Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> ● L 4407	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> 1557 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei, Sn</small> D810003	
FREITAG 11.04.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● L 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4082	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4176	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, 1, G, G1, S, M, Me, La, Sd</small> 1510 Gurkensalat <small>3,</small> D810008	
SAMSTAG 12.04.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small> ● 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small> L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● L 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1, G, G1, S, M, Me, La</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810006	
SONNTAG 13.04.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4227	***Aktionsmenü*** Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße; dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4789	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1, G, G1, M, Me, La</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	

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 Σ = enthält Alkohol
● = vegetarisch \bullet = ohne Gluten (lt. Rezeptur) \blacktriangle = ohne Laktose (lt. Rezeptur) \times = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g \circ = 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 2,70 € 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
MO 07.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 08.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 09.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 10.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 11.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 12.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 13.04.	1	2	3	4	5	6	<input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>