

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 05.05. bis 11.05.25

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 19

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 05.05. bis 11.05.25

Bitte Rückgabe des Bestellscheins
möglichst bis spätestens: **24.04.25**

MENÜ	1	2	3	4	5	6		
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert	2,10 €
	10,25 €* ³	10,50 €* ³	11,10 €* ³	10,40 €* ³	9,20 €* ³	12,60 €* ³	Salat	2,70 €
MONTAG 05.05.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} ☞ ☞ ☞ ● 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ☞ L 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ☞ ☞ ● L 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ☞ ● L 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} ● L 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} ☞ ● 4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{1,Sb,M,Me,La} ☞ ☞ 1506 Gurkensalat ^{3,} ☞ ☞ ☞ D810008	
DIENSTAG 06.05.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} ☞ ☞ ● 4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} ☞ ☞ ● 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} ☞ ● L 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree ^{G,G1,M,Me,La} ☞ ● L 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ☞ L 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} ☞ ● L 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} ☞ 1510 Weißkrautsalat ^{3,} ☞ ☞ ☞ D810011	
MITTWOCH 07.05.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} ☞ 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} ☞ ☞ ● L 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La} ☞ ● 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ☞ ● 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ☞ ● L 4748	Rhabarbermus ^{3,} ☞ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ☞ ☞ ☞ D810000	
DONNERS-TAG 08.05.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} ☞ 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ☞ ● L 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● L 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● L 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ☞ ● L 4493	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ☞ ☞ ● 4188	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,G1,M,Me,La} ☞ 1507 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} ☞ ☞ ☞ D810001	
FREITAG 09.05.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ☞ 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,Sn} ☞ ☞ ● 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ☞ ● L 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● L 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ☞ ☞ ☞ ● L 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,} ☞ ☞ ☞ ☞ ● 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{1,G,G1,Sb,M,Me,La} ☞ 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} ☞ ☞ ☞ D810006	
SAMSTAG 10.05.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn} ☞ ● L 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ☞ 4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} ☞ ● L 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ☞ ☞ ☞ ● 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ● L 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn} ☞ ☞ ☞ ● 4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{1,G,G1,G3,M,Me,La} ☞ 1503 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} ☞ ☞ ☞ D810002	
SONNTAG 11.05.	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} ☞ ● L 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ☞ ● L 4189	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ☞ ☞ ● 4503	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ☞ ☞ ☞ ● L 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ☞ ● L 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,G1,M,Me,La} ☞ 1505 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} ☞ ☞ ☞ D810004	

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/artikelfinfo 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)



Änderungen vorbehalten

