

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 01.12. bis zum 07.12.2025

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

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							
01.12.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La} 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4540	Gebatene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{M,G1,Me,G,La} 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 ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Gurkensalat ³ D810008
DIENSTAG							
02.12.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,G,Ei} 4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{S,G1,G,Ei} 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Sn,Me,La} 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{M,G1,Me,G,La} 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La} 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sn,G} 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3} 1510 Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH							
03.12.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{M,G1,Me,G,La} 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{M,G1,Me,G,La} 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La} 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La} 4748	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
DONNERS-TAG							
04.12.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,La} 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{S,M,Me,La} 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{Fi,M,G1,Sn,Me,G,La} 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{M,G1,Sn,Me,G,La,20} 4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,Me,G,La,1} 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810019
FREITAG							
05.12.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La} 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G1,Sn,G,Ei,20} 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La} 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4587	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810024
SAMSTAG							
06.12.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{Fi,M,G1,Sn,Me,G,La} 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,3} 4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,G,Ei} 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4040	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20} 4349	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,G3,La,1} 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810020
SONNTAG							
2. Advent 07.12.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{S,M,Me,Ei,La} 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La} 4405	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1505 Rote Bete Salat D8100210

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 21 = enthält Alkohol 22 = vegetarisch 23 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 24 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 25 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 26 = 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/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.

*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

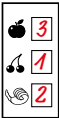
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,70 € bestellen.

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

Apfelkuchen GG100MMHJLA

Kirschkuchen 10GG100MMHJLA

Butterkuchen GG100MMHJLA



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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 49

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 01.12. bis 07.12.2025

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 20.11.2025

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
01.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DI								
02.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
MI								
03.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
DO								
04.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
FR								
05.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SA								
06.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀
SO								
2. Advent 07.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍏 🍒 🌀



JOHANNITER