

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
menuService.hamburg@johanniter.de · www.johanniter.de/hamburg

040 65054135

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	D	
08.12.							S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	
09.12.							S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	
10.12.							S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	
11.12.							S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	
12.12.							S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	
13.12.							S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	
3. Advent 14.12.							S	

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

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	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,10 €
	10,25 €*	10,50 €*	11,10 €*	10,40 €*	9,20 €*	12,60 €*	Salat 2,70 €
MONTAG 08.12.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott M,G1,Me,G,Ei,La L 4523	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln S,M,G1,Me,G,La ● 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln S,M,G1,Me,G,La ● L 4124	Pikante Gemüsepflanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis S,M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree S,M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4751	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,Me,G,La,1 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas S,M,Me,Ei,La D810007
DIENSTAG 09.12.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln S,M,Sn,Me,La,3 ● L 4767	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F,Me,G1,Me,G,La ● L 4429	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert S,M,G1,Me,G,La ● L 4504	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel S,M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompost S,M,Me,La,1 1504 Bohnensalat D810013
MITTWOCH 10.12.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu bunte Gemüse und Spiralnudeln G1,G,Ei ● L 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein S,M,G1,Me,G,La,3 ● L 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott M,G1,Me,G,La,10 ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip S,M,G1,Me,G,La,Se,La ● L 4508	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Ällerle“ und Spätzle S,G1,G,Ei ● L 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle S,M,G1,Me,G,La ● L 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln Sb,M,Me,G,La,1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
DONNERS-TAG 11.12.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La,20 ● 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln S,Sn,G1,6 ● 4445	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Reibekuchen mit Apfelmus G1,G,Ei ● L 4557	Seelachs in Kräuterminade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● L 4407	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810021
FREITAG 12.12.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip F,Me,G1,Sn,Me,G,La ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein S,G1,G,Ei ● L 4610	Käsespätzle mit Rösti-Zwiebelgarnitur M,G1,Me,G,La ● L 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln S,M,G1,Me,G,La ● L 4082	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjas mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sn,G,20 ● L 4105	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks Sb,M,G1,Me,G,La,1,3 1510 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 13.12.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● L 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La ● L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale M,G1,Me,G,La ● L 4543	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln K,F,Me,G1,Me,G,La,20 ● L 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln K,F,Me,G1,Me,G,La,20 ● L 4427	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit Sb,M,G1,Me,G,La,1 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing S,M,Sn,Me,La D810024
SONNTAG 3. Advent 14.12.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben S,M,G1,Me,G,La ● 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen S,M,G1,Sn,Me,G,La,20 ● L 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree M,G1,Me,G,La,20 ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße S,M,G1,Me,G,La ● L 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle S,G1,G,Ei ● L 4227	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G1,Sn,Me,G,La ● L 4314	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,Me,G,La,1 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

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 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein
● = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g = enthält Zutaten vom Schwein
G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheweiß G = Laktose Sf = Schalenfrüchte SF = 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 Servierzuschläge.

Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,SD
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,SD,SD



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

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