

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 15.12. bis zum 21.12.2025

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 €* ● L 4780	10,50 €* 🍴● L 4419	11,10 €* 🍴🍴● L 4645	10,40 €* 🍴🍴● L 4549	9,20 €* ● L 4097	12,60 €* 🍴🍴● L 4190	Salat 2,70 €
MONTAG 15.12.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis S,M,G1,Me,G,La	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln S,Fi,M,Sn,Me,La	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G1,G	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Apfelmus ³ 1552
							Karottensalat ³ D810009
DIENSTAG 16.12.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken S,M,G1,Me,G,La,20,3	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis S,M,G1,Me,G,La	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G1,G,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln M,Me,Ei,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersauce mit Rotkohl und Speckklößen S,M,G1,Me,G,Ei,La,20	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,Me,G,La,1 1505
							Rote Bete Salat D810010
MITTWOCH 17.12.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G1,Me,G,Ei,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln S,M,G1,Me,G,La	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse M,G1,Me,G,Ei,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln S,M,Sn,Me,La	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,Me,G,G3,La,1 1503
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810019
DONNERSTAG 18.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,Me,G,La,10	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln S,M,G1,Me,G,Ei,La	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln S,M,G1,Sn,Me,G,La	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip S,M,G1,Me,G,Ei,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln F,M,G1,Me,G,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce S,M,G1,Me,G,La,20,3	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
FREITAG 19.12.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G1,G,Ei	Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott M,G1,Me,G,Ei,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage S,M,G1,Me,G,La	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle S,M,G1,Me,G,Ei,La	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesauce mit Spinat und Petersilienkartoffeln S,Fi,M,G1,Me,G,La	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel M,G1,Me,G,La,1 1508
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810020
SAMSTAG 20.12.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,M,Me,La,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree S,M,G1,Me,G,La	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce S,M,G1,Me,G,G3,La	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung M,G1,Me,G,Ei,La	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel Sb,M,G1,Me,G,La,1 1511
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing S,M,Sn,Me,La D810022
SONNTAG 4. Advent 21.12.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Sn,Me,La	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel S,Fi,M,G1,Sn,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Ravioli mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesauce, mit Pfifferlingen verfeinert S,M,G1,Me,G,Ei,La	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti S,M,G1,Me,G,La	***Weihnachtsmenü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sn,G,20	Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3 1510
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas S,M,Me,Ei,La D810007

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 Natriumpökelsalz Σ = enthält Alkohol 🍴 = vegetarisch 🍴 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 🍴 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menü 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 SFi = 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.

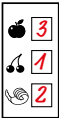
*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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 GG100MM100LA
Kirschkuchen 10GG100MM100LA
Butterkuchen GG100MM100LA



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



JOHANNITER



Bestellschein KW 51

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 15.12. bis 21.12.2025

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 04.12.2025

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 15.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
DI 16.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
MI 17.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
DO 18.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
FR 19.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
SA 20.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀
SO 4. Advent 21.12.	1	2	3	4	5	6	D S	🍎 🍒 🌀

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER