

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

☎ **040 65054135**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 22.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
DI 23.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
MI Heiligabend 24.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
DO 1. Weih- nachtstag 25.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
FR 2. Weih- nachtstag 26.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
SA 27.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>
SO 28.12.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div>🍏</div> <div>🍓</div> <div>🥞</div>



JOHANNITER

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.

Wir wünschen guten Appetit!

- 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)



MENÜ	1	2	3	4	5	6	
Kostform	Tagesmenü	Hausmannskost	Leichtes Vollkostmenü	Vegetarisches Menü	Kleiner Appetit	Exklusives Schlemmer-Menü	Dessert 2,10 €
	10,25 €* <div>🍴🍴🍴</div>	10,50 €* <div>🍴🍴🍴</div>	11,10 €* <div>🍴🍴🍴</div>	10,40 €* <div>🍴🍴🍴</div>	9,20 €* <div>🍴🍴🍴</div>	12,60 €* <div>🍴🍴🍴</div>	Salat 2,70 €
MONTAG 22.12.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S <div>🍴🍴🍴</div> 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴🍴</div> 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{S,G1,Sn,G} <div>🍴🍴L</div> 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{M,G1,Me,G,Ei} <div>🍴🍴🍴</div> 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S <div>🍴🍴🍴L</div> 4608	***Weihnachtsmenü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La} <div>🍴🍴</div> 4405	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,Me,G,La,1} 1507
							Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 23.12.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} <div>🍴🍴🍴</div> 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20,3} <div>🍴🍴</div> 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{M,G1,Me,G,La,9} <div>🍴L</div> 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{M,G1,Me,G,La} <div>🍴</div> 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La} <div>🍴L</div> 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴L</div> 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1509
							Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH Heiligabend 24.12.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴L</div> 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{Sf1,M,G1,Me,G,Ei,Sf,La} <div>🍴</div> 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Sn,Me,La} <div>🍴🍴L</div> 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,Me,La} <div>🍴🍴L</div> 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La} <div>🍴</div> 4099	***Weihnachtsmenü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Sn,Me,G,Ei,La} <div>🍴L</div> 4314	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1505
							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810021
DONNERS-TAG 1. Weihnachtstag 25.12.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{M,G1,Sn,Me,G,Ei,La} <div>🍴</div> 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴</div> 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,Sn,Me,La} <div>🍴L</div> 4474	***Weihnachtsmenü*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴L</div> 4504	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴</div> 4580	***Weihnachtsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20} <div>🍴🍴🍴</div> 4349	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,G3,La,1} 1503
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018
FREITAG 2. Weihnachtstag 26.12.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴L</div> 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} <div>🍴🍴</div> 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{S,G1,Sn,G,Ei} <div>🍴L</div> 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴L</div> 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La,20,3} <div>🍴</div> 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴</div> 4320	Rhabarbermus ³ 1553
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{S,M,Me,Ei,La} D810007
SAMSTAG 27.12.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} <div>🍴🍴🍴</div> 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴L</div> 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} <div>🍴🍴L</div> 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{S,M,G1,Me,G,G4,La} <div>🍴</div> 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La,20} <div>🍴L</div> 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Sn,Me,G,La} <div>🍴L</div> 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504
							Rote Bete Salat D810010
SONNTAG 28.12.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{Sb,G1,G,Ei} <div>🍴🍴</div> 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La} <div>🍴</div> 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,La} <div>🍴L</div> 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴</div> 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,G1,Sn,Me,G,G2,La} <div>🍴L</div> 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La} <div>🍴</div> 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1511
							Karottensalat ³ D810009

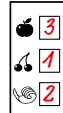
L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 1 = mit Farbstoff 2= konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz **Σ** = enthält Alkohol **Σ** = vegetarisch **Σ** = ohne Gluten (lt. Rezeptur) **Σ** = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **Σ** = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **Σ** = 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.

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^{G,G1,EL,M,Me,La}
Kirschkuchen^{10,G,G1,EL,M,Me,La,Sb}
Butterkuchen^{G,G1,EL,M,Me,La,Sf,Sf1}



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

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

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten