

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 29.12. bis zum 04.01.2026

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 €*	10,50 €*	11,10 €*	10,40 €*	9,20 €*	12,60 €*	Salat 2,70 €
MONTAG 29.12.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,Me,G,La,10 L 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln S,M,Me,E,La L 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße S,M,G1,Me,G,La L 4761	Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis M,G1,Me,G,La L 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G1,6 L 4229	***Aktions-Menü*** Schweineroulade in herzhafter Bratenjas mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sn,G,20 L 4105	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln M,G1,Me,G,La,1 D 1508 Bohnensalat D810013
DIENSTAG 30.12.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 L 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln M,G1,Me,G,La L 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle S,M,G1,Sn,Me,G,E,La L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße M,G1,Me,E,La L 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree F,1,M,G1,Me,G,La L 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen S,M,G1,Me,G,E,G3,La L 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,L,1 D 1506 Rotkrautsalat D810012
MITTWOCH Silvester 31.12.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree F,1,M,G1,Me,G,La L 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3 L 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis S,M,Sn,Me,La L 4400	***Silvester-Menü*** Ravioloni mit Steinpilz-★ Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert S,M,G1,Me,G,E,La L 4504	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree M,Me,E,La L 4581	***Silvester-Menü*** Klassische Entenkeule in ★ Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G1,Sn,Me,G,E,La L 4314	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,Me,G,La,1 D 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing S,M,Sn,Me,La D810020
DONNERS-TAG Neujahr 01.01.	Bandnu deln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße M,G1,Me,G,E,La,20 L 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,M,Me,La,20,3 L 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln M,G1,Me,G,E,La L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken S,M,G1,Me,G,E,La L 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersiliengartoffeln S,G1,Sn,G L 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle S,G1,Me,G,La L 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks Sb,M,Me,G,Sd,L,1,3 D 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing S,M,Sn,Me,La D810022
FREITAG 02.01.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle S,M,G1,Me,G,E,La L 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze S,F,2,M,G1,Me,G,E,Sf,La L 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersiliengartoffeln S,M,Sn,Me,La L 4158	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip S,M,G1,Me,G,E,La L 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklöße S,M,G1,Sn,Me,G,E,La L 4219	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,1,M,Sn,Me,La L 4494	Apfel-Bananenmus ³ D 1557 Gurkensalat ³ D810008
SAMSTAG 03.01.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße M,G1,Me,G,La L 4045	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree S,F,1,M,G1,Me,G,La L 4425	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein S,G1,0,Ei L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße M,G1,Me,G,E,La L 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung M,G1,Me,G,E,La L 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln S,M,G1,Me,G,La L 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln Sb,M,G1,Me,G,La,1 D 1511 Karottensalat ³ D810009
SONNTAG 04.01.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralenudeln G,1,Sn,G,20 L 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße S,M,G1,Me,G,La L 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,1,M,Sn,Me,La L 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersiliengartoffeln M,G1,Me,G,La L 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüsereis S,M,G1,Me,G,La L 4797	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle S,M,Sn,Me,G,La L 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit Sb,M,G1,Me,G,La,1 D 1509 Weißkrautsalat ³ D810011

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz X = enthält Alkohol

L = vegetarisch X = ohne Gluten (It. Rezeptur) K = ohne Laktose (It. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g X = enthält Zutaten vom Schwein. Enthalte Allergene: 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 = Milchweiss La = Laktose SF = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln

SF2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schweißdioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.appetito.de/artikelinfo

oder telefonisch unter den kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2378486. 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 leckere 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

GGLEMMELA

Kirschkuchen

YOGGIEGMELA

Butterkuchen

GGJEMMELA

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

Apfelkuchen

GGLEMMELA

Kirschkuchen

YOGGIEGMELA

Butterkuchen

GGJEMMELA

JOHANNITER

UNFALL-HILFE

JOHANNITER

UNFALL-HILFE

JOHANNITER

UNFALL-HILFE

Bestellschein KW 1

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 29.12. bis 04.01.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **18.12.2025**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 29.12.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
DI 30.12.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
MI Silvester 31.12.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
DO Neujahr 01.01.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
FR 02.01.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
SA 03.01.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S
SO 04.01.	1	2	3	4	5	6	D S	A C S

Änderungen vorbehalten



JOHANNITER
UNFALL-HILFE