

# 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	A S W
05.01.	1	2	3	4	5	6	S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	A S W
06.01.	1	2	3	4	5	6	S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	A S W
07.01.	1	2	3	4	5	6	S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	A S W
08.01.	1	2	3	4	5	6	S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	A S W
09.01.	1	2	3	4	5	6	S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	A S W
10.01.	1	2	3	4	5	6	S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	A S W
11.01.	1	2	3	4	5	6	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 €
<b>MONTAG</b> 05.01.	Currywurst mit Kartoffelpalten <small>Sn,3</small> 	Hausgemachter Aprikosenmiche mit Vanillesoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 	Rindergulasch mit buntem MöhrenGemüse und Salzkartoffeln 	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatens-Garnitur <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnuheln <small>M,G1,Me,G,La</small> 	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>F1,M,Me,La</small> 	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,1</small> 	1506
<b>DIENSTAG</b> 06.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G1,G,Ei</small> 	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>S,G1,G,Ei</small> 	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Sn,Me,La</small> 	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>M,G1,Me,G,La</small> 	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtoße <small>M,G1,Me,G,Ei,La</small> 	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sn,G</small> 	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1,3</small> 	1510
<b>MITTWOCH</b> 07.01.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>M,G1,Me,G,La</small> 	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Mc,La,10</small> 	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>M,G1,Me,G,La</small> 	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>S,M,G1,Sn,Me,G,La</small> 	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> 	Rhabarbermus <sup>3</sup> 	1553
<b>DONNERS-TAG</b> 08.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>M,G1,Me,G,La</small> 	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>S,M,Me,La</small> 	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>S,M,G1,Me,G,Ei,La</small> 	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsöße mit buntem Gemüsereis <small>F1,M,G1,Sn,Me,G,La</small> 	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>M,G1,Sn,Me,G,La,20</small> 	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 	1507
<b>FREITAG</b> 09.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La</small> 	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G1,Sn,G,Ei,20</small> 	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>S,F1,M,G1,Me,G,La</small> 	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>Sb,M,G1,Me,G,La,1</small> 	1509
<b>SAMSTAG</b> 10.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>F1,M,G1,Sn,Me,G,La</small> 	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,3</small> 	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G1,G,Ei</small> 	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>S,G1,Sn,G,Ei,20</small> 	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>S,G1,Sn,G,Ei,20</small> 	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 	1503
<b>SONNTAG</b> 11.01.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>S,M,Me,Ei,La</small> 	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>S,M,G1,Me,G,La</small> 	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße 	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>S,F1,M,G1,Me,G,La</small> 	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekels <small>M,G1,Me,G,La,1</small> 	1505
	4088	4516	4226	4540	4762	4417	4411	11.01.
	4024	4026	4778	4594	4502	4221	4208	11.01.
	4668	4098	4501	4591	4233	4748	4108	11.01.
	4512	4758	4577	4554	4493	4108	4208	11.01.
	4081	4154	4465	4587	4603	4785	4269	11.01.
	4433	4076	4621	4560	4040	4269	4208	11.01.
	4759	4263	4189	4588	4168	4411	4208	11.01.

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekommliche 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 Z = vegetarisch Y = ohne Gluten (lt. Rezeptur)  
A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Y = enthält Zutaten vom Schwein  
Enthaltene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse F1 = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheweiß G2 = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln SF2 = Haselnüsse S = Sellerie G1 = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite  
Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://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 Servievorschläge.

Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La  
Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,SD  
Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,SD,SD1

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)  
\*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.