

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 05.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DI 06.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
MI 07.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
DO 08.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
FR 09.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SA 10.01.	1	2	3	4	5	6	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
SO 11.01.	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 €* 10,25 €	10,50 €* 10,50 €	11,10 €* 11,10 €	10,40 €* 10,40 €	9,20 €* 9,20 €	12,60 €* 12,60 €	Salat	2,70 €
MONTAG 05.01.	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}  4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4516	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln  L 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{M,G1,Me,G,La}  L 4762	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}  4417	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	
							Rote Bete Salat D810010	
DIENSTAG 06.01.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G1,G,Ei}  4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{S,G1,G,Ei}  4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Sn,Me,La}  L 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{M,G1,Me,G,La}  L 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4502	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{S,G1,Sn,G}  L 4221	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{Sb,M,G1,Me,G,Sd,La,1,3} 1510	
							Bohnensalat D810013	
MITTWOCH 07.01.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{M,G1,Me,G,La}  4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}  L 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{M,G1,Me,G,La}  4591	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,La}  L 4233	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}  L 4748	Rhabarbermus ³ 1553	
							Karottensalat ³ D810009	
DONNERS-TAG 08.01.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{M,G1,Me,G,La}  4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{S,M,Me,La}  L 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{Fi,M,G1,Sn,Me,G,La}  L 4493	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{M,G1,Sn,Me,G,La,20}  4108	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{M,G1,Me,G,La,1} 1507	
							Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810019	
FREITAG 09.01.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La}  4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G1,Sn,G,Ei,20}  4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La}  L 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4587	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  L 4603	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰  4785	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{Sb,M,G1,Me,G,La,1} 1509	
							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810024	
SAMSTAG 10.01.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{Fi,M,G1,Sn,Me,G,La}  L 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ^{S,M,G1,Sn,Me,G,Ei,La,3}  4076	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G1,G,Ei}  L 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4040	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{S,G1,Sn,G,Ei,20}  4269	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{M,G1,Me,G,G3,La,1} 1503	
							Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810020	
SONNTAG 11.01.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{S,M,Me,Ei,La}  L 4263	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{S,M,G1,Me,G,Ei,La}  L 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S  4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  L 4168	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{S,Fi,M,G1,Me,G,La}  L 4411	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{M,G1,Me,G,La,1} 1505	
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{S,M,Sn,Me,La} D810022	

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 = vegetarisch = ohne Gluten (lt. Rezeptur) = ohne Laktose (lt. Rezeptur) = Menüs 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 Sf1 = 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!

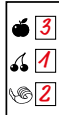
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Unsere leckeren Kuchen können Sie gerne zusätzlich zu Ihrem Wunschmenü für 2,70 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um 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