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 12.01. bis zum 18.01.2026

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 2,20 €
	10,60 €*	10,75 €*	11,45 €*	10,70 €*	9,45 €*	13,00 €*	Salat 2,85 €
MONTAG 12.01.	**Klassischer Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La L 4523	**Zwei Kohlrouladen** vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4086	**Rahmgeschnetzeltes vom Schwein** mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4124	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4751	**Joghurt mit Rhabarbermus** auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 **Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas** Ei,M,Me,La,S D810007
DIENSTAG 13.01.	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ● L 4767	**Erbsensuppe** mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4606	**Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,S ● L 4552	**Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4202	**Schokoladenmousse mit Kirschkompott** Sb,M,Me,La,1 1504 **Bohnensalat** D810013
MITTWOCH 14.01.	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	**„Himmel und Erde“** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 ● L 4378	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● L 4524	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	**Herzhaftes Schweinegulasch** mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4146	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 **Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810023
DONNERS-TAG 15.01.	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art“** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 ● 4164	**Gebratene Geflügelleber** in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4445	**Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4079	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei L 4557	**Seelachs in Kräutermarinade** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● L 4407	**Apfel-Bananenmus** 3 1557 **Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810021
FREITAG 16.01.	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	**Panierte Alaska-Seelachshappen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4462	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4610	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4176	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 **Gurkensalat** 3 D810008
SAMSTAG 17.01.	**Gyrossuppe** mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La L 4539	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	**Scholle „Finkenwerder Art“** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 ● 4427	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810024
SONNTAG 18.01.	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	**Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein** mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 ● 4117	**Hähnchen „Cordon bleu“** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● L 4770	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4562	**Sauerbraten vom Rind** in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4227	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● L 4210	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810018

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 = enthält Alkohol = 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.**

*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 2,85 € bestellen.

Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

Apfelkuchen	G,G1,Ei,M,Me,La	3
Kirschkuchen	10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb	1
Butterkuchen	G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	2

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

JOHANNITER

Änderungen vorbehalten

Bestellschein KW 3

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 12.01. bis 18.01.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **01.01.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 12.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DI 13.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
MI 14.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
DO 15.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
FR 16.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SA 17.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐
SO 18.01.	1	2	3	4	5	6	D S	☐ ☐ ☐

JOHANNITER