

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

 040 65054135

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 19.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
DI 20.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
MI 21.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
DO 22.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
FR 23.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
SA 24.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail
SO 25.01.	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[D] [S]	apple cherries snail

卷之三

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)

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 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,I,M,Me,La,S,Sn	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Apfelmus ³ 1552
	● L 4780	● L 4419	● L 4645	● L 4549	● L 4097	● L 4190	Karottensalat ³ D810009
DIENSTAG 20.01.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln E,I,M,Me,La	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
	● L 4551	● L 4745	● L 4145	● L 4565	● L 4573	● L 4211	rote Bete Salat D810010
MITTWOCH 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
	● L 4074	● L 4153	● L 4053	● L 4598	● L 4231	● L 4782	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
DONNERS-TAG 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,I,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
	● L 4533	● L 4693	● L 4768	● L 4576	● L 4434	● L 4182	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
FREITAG 23.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,I,M,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
	● L 4080	● L 4584	● L 4590	● L 4683	● L 4163	● L 4402	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
SAMSTAG 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchcreme mit Waldberenen auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
	● L 4614	● L 4102	● L 4747	● L 4556	● L 4515	● L 4203	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
SONNTAG 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,I,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
	● L 4192	● L 4217	● L 4472	● L 4595	● L 4755	● L 4319	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

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 X = enthält Alkohol G = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiebedarf von mind. 1 kcal/g Q = enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: G = Gluten W1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnusse 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.wappetito.de/artikelinfo.html 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 RF-Annahmen 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 2,85 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Servievorschläge.

Apfelkuchen	G,G1,E1,M,Me,La	 
Kirschkuchen	10,G,G1,E1,M,Me,La,Sb	 
Butterkuchen	G,G1,E1,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.