






















# 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
<b>MO</b> 19.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>DI</b> 20.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>MI</b> 21.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>DO</b> 22.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>FR</b> 23.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>SA</b> 24.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
<b>SO</b> 25.01.	<div>1</div>	<div>2</div>	<div>3</div>	<div>4</div>	<div>5</div>	<div>6</div>	<div>D</div> <div>S</div>	<div></div> <div></div> <div></div>



## 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	2,20 €
	10,60 €* <div>● L</div> 4780	10,75 €* <div>● L</div> 4419	11,45 €* <div>● L</div> 4645	10,70 €* <div>●</div> 4549	9,45 €* <div>● L</div> 4097	13,00 €* <div>●</div> 4190	Salat	2,85 €
<b>MONTAG</b> 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Apfelmus <sup>3</sup> 1552	
<b>DIENSTAG</b> 20.01.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505	
<b>MITTWOCH</b> 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Paniertes Schweine-schnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503	
<b>DONNERS-TAG</b> 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup>	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019	
<b>FREITAG</b> 23.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508	
<b>SAMSTAG</b> 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,S,20,3</sup>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,1</sup> 1511	
<b>SONNTAG</b> 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette auf Rata-touille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510	

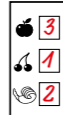
L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 1 = mit Farbstoff 2= konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  = vegetarisch  = ohne Gluten (lt. Rezeptur)  = 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](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 2,85 € bestellen.

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

Apfelkuchen <sup>G,G1,EL,M,Me,La</sup>  
Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf1</sup>



● = 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