

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 26.01. bis zum 01.02.2026

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 26.01.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4426	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
DIENSTAG 27.01.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,Sn 4744	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Gurkensalat ³ D810008
MITTWOCH 28.01.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampkartoffeln M,Me,La,S 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokekks G,G1,M,Me,La,1 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,Sn D810021
DONNERS-TAG 29.01.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,i,M,Me,La,S 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse G,G1,M,Me,La 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
FREITAG 30.01.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel F 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3 4199	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,Sn D810024
SAMSTAG 31.01.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 4022	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn 4420	Schokoladenmousse mit Kirschkomott Sb,M,Me,La,1 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,Sn D810019
SONNTAG 01.02.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S 4212	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Karottensalat ³ D810009

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert

3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz X = 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 ■ = enthält Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ■ = ohne Gluten ■ = ohne Laktose ■ = ohne Eiweiß ■ = ohne Fisch ■ = ohne Soja ■ = ohne Milch ■ = ohne Schalenfrüchte ■ = ohne Mandeln ■ = ohne Haselnüsse ■ = ohne Sellerie ■ = ohne Schweißdioxid ■ = ohne Sulfite ■ = ohne weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.appetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter den kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2378486. 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

GG1,EM,Me,La

Kirschkuchen

GG1,EM,Me,La,SD

Butterkuchen

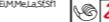
GG1,EM,Me,La,SN



3



1



2

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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



3

JOHANNITER

JOHANNITER