

# 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  
menuService.hamburg@johanniter.de · www.johanniter.de/hamburg

040 65054135

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	D	A S W
02.02.	1	2	3	4	5	6	S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	A S W
03.02.	1	2	3	4	5	6	S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	A S W
04.02.	1	2	3	4	5	6	S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	A S W
05.02.	1	2	3	4	5	6	S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	A S W
06.02.	1	2	3	4	5	6	S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	A S W
07.02.	1	2	3	4	5	6	S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	A S W

Bestellformular bitte abtrennen · Änderungen vorbehalten

# 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.

- 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)

## Wir wünschen guten Appetit!



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 €
<b>MONTAG</b> 02.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 L 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S P 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S L 4761	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La L 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnuheln G,G1 L 4229	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4183	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Rote Bete Salat D810010
<b>DIENSTAG</b> 03.02.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 L 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La L 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4430	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S L 4120	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
<b>MITTWOCH</b> 04.02.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La L 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3 L 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn L 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe L 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La L 4581	Schlemmerge schnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnuheln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4273	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
<b>DONNERS-TAG</b> 05.02.	Bandnuheln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 L 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3 L 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn L 4060	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S L 4740	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
<b>FREITAG</b> 06.02.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,S,F2 L 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn L 4158	Linsenbällchen mit einer Perlnuheln-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S L 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4219	Geschrittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F1,M,Me,La,Sn L 4494	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557 Bohnensalat D810013
<b>SAMSTAG</b> 07.02.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La L 4045	Paniert Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S L 4425	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 L 4542	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4765	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
<b>SONNTAG</b> 08.02.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnuheln G,G1,Sn,20 L 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F1,M,Me,La,Sn L 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La L 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S L 4797	Filettöpfchen (Schweinedeallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4127	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021

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 L = vegetarisch, S = ohne Gluten (lt. Rezeptur)  
K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g S = 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 = Milcheweiß G = Laktose F2 = Schalenfrüchte Sf = Mandeln SF = 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 Servievorschläge.

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

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)  
\*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.