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 09.02. bis zum 15.02.2026

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 09.02.	**Currywurst mit Kartoffelspalten** Sn,3 ● 4088	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4516	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln L 4226	**Spaghetti mit grünem Pesto** und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4540	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● L 4762	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La ● 4417	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 **Gurkensalat** 3 D810008
DIENSTAG 10.02.	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art“** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ● 4024	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● 4026	**Hähnchencurry „Indische Art“** Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● L 4778	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● L 4594	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La L 4502	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art“** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn ● L 4221	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 **Rotkrautsalat** D810012
MITTWOCH 11.02.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4098	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** M,Me,La,10 ● L 4501	**Gnocchi in einer Gemüsemischung** „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La ● 4591	**Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“** mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4233	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4748	**Rhabarbermus** 3 1553 **Feldsalat mit Balsamico-Dressing** Sd,1,3 D810018
DONNERS-TAG 12.02.	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● L 4758	**Pasta Duett** Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4577	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4554	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4493	**Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße** dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20 ● 4108	**Erdbeer-Zitronen-Mousse** mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 **Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810019
FREITAG 13.02.	**Mini-Frikadellen** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20 ● 4154	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4465	**Cremiges Champignonragout** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4587	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln ● L 4603	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 ● 4785	**Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße** auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509 **Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810024
SAMSTAG 14.02.	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4433	**Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 4076	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei ● L 4621	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	**Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4040	**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 ● 4269	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 **Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810020
SONNTAG 15.02.	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● L 4263	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4189	**Kartoffelspalten mit Linsen** in einer Tomaten-Gemüse-Soße S ● 4588	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● L 4168	**Gedünstetes Lachsfilet** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4411	**Himbeercreme mit Fruchtsoße** auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505 **Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810022

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 7

Kundennummer: _____

Name: _____ Vorname: _____

Bestellung vom 09.02. bis 15.02.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: **29.01.2026**

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO 09.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
DI 10.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
MI 11.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
DO 12.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
FR 13.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
SA 14.02.	1	2	3	4	5	6	D S	
SO 15.02.	1	2	3	4	5	6	D S	

JOHANNITER