

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	
16.02.	1	2	3	4	5	6	S	
DI	1	2	3	4	5	6	D	
17.02.	1	2	3	4	5	6	S	
MI	1	2	3	4	5	6	D	
18.02.	1	2	3	4	5	6	S	
DO	1	2	3	4	5	6	D	
19.02.	1	2	3	4	5	6	S	
FR	1	2	3	4	5	6	D	
20.02.	1	2	3	4	5	6	S	
SA	1	2	3	4	5	6	D	
21.02.	1	2	3	4	5	6	S	
SO	1	2	3	4	5	6	D	
22.02.	1	2	3	4	5	6	S	

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 €
MONTAG 16.02.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,Gl,Ei,M,Me,La	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepflanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,Gl,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,Gl,M,Me,La,1 1508
DIENSTAG 17.02.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,Gl,Fi,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompost G,Gl,M,Me,La,1 1504
MITTWOCH 18.02.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu bunte Gemüse und Spiralnudeln G,Gl,Ei	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompost G,Gl,Ei,M,Me,La,10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,Gl,Ei,S	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1511
DONNERS-TAG 19.02.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,20	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,Sb,S	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,Gl,Ei	Seelachs in Kräutermarkinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus ³ 1557
FREITAG 20.02.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Panierte Alaska-Seelachs-happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S	Käsespätzle mit Rösti-Zwiebelgarnitur G,Gl,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelspätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,Gl,Sb,M,Me,La,S,1,3 1510
SAMSTAG 21.02.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,Gl,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis G,Gl,Ei,M,Me,La,20	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La,1 1509
SONNTAG 22.02.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,Gl,M,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „Mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,Gl,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl,M,Me,La,1 1507

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 D = vegetarisch, F = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiehalt von mind. 1 kcal/g D = enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnuss F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheweiß L = Laktose F = 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.

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 Servierzuschläge.

Apfelkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
Kirschkuchen 10, G,Gl,Ei,M,Me,La,S
Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn

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



JOHANNITER