

# 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 23.02. bis zum 01.03.2026

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 €
MONTAG 23.02.	10,60 €*	10,75 €*	11,45 €*	10,70 €*	9,45 €*	13,00 €*	Salat 2,85 €
	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4780	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,Me,La,S ● L 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> ● L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● L 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4190	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
DIENSTAG 24.02.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● L 4551	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● L 4745	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,61,Ei ● L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● L 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes G,G1,M,Me,La,1 1505 Rote Bete Salat D810010
	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4074	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4153	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>5b</sup> ● L 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G,Me,La,1 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
MITTWOCH 25.02.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● L 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4693	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● L 4182	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspargel und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● L 4584	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● L 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4163	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● L 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
SAMSTAG 28.02.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 ● 4102	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S ● L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G,Me,La,S ● L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4203	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
	Senfkrustenbraten vom Schwein in herhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4192	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,S ● L 4217	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La ● L 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4319	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

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 X = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ✕ = ohne Laktose (lt. Rezeptur) ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energie von mind. 1kcal/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 = Milchweiss L = Laktose Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln

Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schweißdioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.appetito.de/artikelinfo](http://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.

Apfkuchen G,G1,M,Me,La

Kirschkuchen G,G1,M,Me,La,S

Butterkuchen G,G1,M,Me,La,S



3

2



1

0



2

1



3

0



4

0



5

0



6

0



7

0



8

0



9

0



10

0



11

0



12

0



13

0



14

0



15

0



16

0



17

0



18

0



19

0



20

0



21

0



22

0



23

0



24

0



25

0



26