

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 23.03. bis zum 29.03.2026

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 €
	10,60 €*	10,75 €*	11,45 €*	10,70 €*	9,45 €*	13,00 €*	Salat 2,85 €
MONTAG	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
23.03.	4523	4086	4124	4548	4790	4791	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
DIENSTAG	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sö,M,Me,La,1 1504
24.03.	4767	4606	4429	4552	4553	4202	Bohnensalat D810013
MITTWOCH	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sö,M,Me,La,1 1511
25.03.	4001	4378	4524	4508	4146	4334	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
DONNERS-TAG	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sö,S	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Apfel-Bananenmus 3 1557
26.03.	4164	4445	4079	4639	4557	4407	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
FREITAG	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sö,M,Me,La,Sd,1,3 1510
27.03.	4798	4462	4610	4558	4082	4176	Gurkensalat 3 D810008
SAMSTAG	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,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sö,M,Me,La,1 1509
28.03.	4630	4539	4061	4543	4792	4427	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
SONNTAG	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
29.03.	4013	4117	4770	4562	4227	4210	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

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 Süßungsmitteln(n) 20 = mit Nitritpökelsalz Σ = enthält Alkohol 4 = vegetarisch 5 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 6 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 7 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 8 = 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 SFi = Mandeln SF2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetit.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.

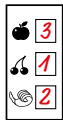
\*An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,50 Euro pro Menü.

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,B,M,Me,La Kirschkuchen 10,G,G1,B,M,Me,La,20 Butterkuchen G,G1,B,M,Me,La,SF1



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



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 13

Kundennummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Bestellung vom 23.03. bis 29.03.2026

Bitte Rückgabe des Bestellscheins möglichst bis spätestens: 12.03.2026

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen
MO								
23.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
DI								
24.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
MI								
25.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
DO								
26.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
FR								
27.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
SA								
28.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry
SO								
29.03.	1	2	3	4	5	6	D S	Apple Cherry



JOHANNITER