

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.

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 23.03.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott KL 4523	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4548	Geflügefrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	***Aktionsmenü*** Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4791	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
DIENSTAG 24.03.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ● L 4767	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S ● 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4202	Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,1 1504
MITTWOCH 25.03.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 ● 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se ● 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4334	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
DONNERS-TAG 26.03.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 ● L 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● 4445	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln G,G1,Ei ● 4639	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei ● 4557	Seelachs in Kräuter-marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln F ● 4407	Apfel-Bananenmus ³ 1557
FREITAG 27.03.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	Panierte Alaska-Seelachs-happen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510	
SAMSTAG 28.03.	Gyrossuppe mit Schweingeschnetzeltem M,Me,La ● 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La ● L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4543	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 ● L 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 1509	
SONNTAG 29.03.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 ● 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4227	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● L 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507

L = Anpasste 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 ● = 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 Enthalte Allergene: G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere

Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milchweiss La = 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 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.

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

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 cherries snail
DI 24.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
MI 25.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
DO 26.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
FR 27.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
SA 28.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail
SO 29.03.	1	2	3	4	5	6	D S	apple cherries snail

Änderungen vorbehalten

*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 Servierzschläge.

Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
Kirschkuchen T,G,G1,M,Me,La,S
Butterkuchen G,G1,M,Me,La,S

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

Apfelkuchen G,G1,M,Me,La
Kirschkuchen T,G,G1,M,Me,La,S
Butterkuchen G,G1,M,Me,La,S



JOHANNITER



JOHANNITER