

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	apple
30.03.							S	cherries
DI	1	2	3	4	5	6	D	apple
31.03.							S	cherries
MI	1	2	3	4	5	6	D	apple
01.04.							S	cherries
DO	1	2	3	4	5	6	D	apple
02.04.							S	cherries
FR	1	2	3	4	5	6	D	apple
Karfreitag 03.04.							S	cherries
SA	1	2	3	4	5	6	D	apple
04.04.							S	cherries
SO	1	2	3	4	5	6	D	apple
Oster- sonntag 05.04.							S	cherries

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 30.03.	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,I,M,Me,La,S,Sn ● L 4419	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S ● L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● L 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn ● L 4097	Zarte Schweinemedaillops in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4190	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009	
DIENSTAG 31.03.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem 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,G1,Ei ● L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln E,I,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,20 ● L 4211	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoekes G,G1,M,Me,La,1 1505 Rote Bete Salat D810010	
MITTWOCH 01.04.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,E,I,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,E,I,M,Me,La,S,Sn ● L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,E,I,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 pikant süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● L 4782	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019	
DONNERS-TAG 02.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● L 4533	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,E,I,M,Me,La,S ● L 4693	Geflügel-Frikadellen 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,E,I,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,F,I,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	
FREITAG Karfreitag 03.04.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn ● L 4080	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,E,I,S ● L 4584	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,E,I,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,E,I,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,F,I,M,Me,La,Sn ● L 4402	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Rotkrautsalat D810012	
SAMSTAG 04.04.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● L 4614	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 ● L 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,G3,M,Me,La,S ● L 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,E,I,M,Me,La ● L 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,E,I,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	
SONNTAG Oster- sonntag 05.04.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübgemüse, dazu Spätzle G,G1,E,I,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	Paniert Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,I,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	***Ostermenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,E,I,M,Me,La,S ● L 4503	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● L 4755	***Ostermenü*** Geschnetzeltes vom Schwein in tomatisierter Buttersoße mit buntem Gemüse und Knöpfle-Spätzle G,G1,E,I,M,Me,La,S ● L 4112	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas E,I,M,La,S D810007	

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 Z = vegetarisch Y = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g Y = enthält Zutaten vom Schwein
Enthaltene Allergene: G = Gluten I = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fisch Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) F = Milchweiß G = Laktose G2 = Schalenfrüchte Sf = Mandeln SF = 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,G1,E,I,M,Me,La	● 3
Kirschkuchen 10,G,G1,E,I,M,Me,La,S	● 1
Butterkuchen G,G1,E,I,M,Me,La,S,Sn	● 2

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

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