

Heiß geliebt!

Der Johanniter Menüservice

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten und verzichten dabei auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen jeglicher Art. Auf Anfrage stehen auch weitere Angebote wie pürierte Gerichte und tiefkühlfrische Alternativen für Sie zur Verfügung.



Speisekarte für die Woche vom 12.05. bis 18.05.25

Wir wünschen guten Appetit!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.
Ortsverband Hannover-Leine
Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer
Sokelantstr. 35 · 30165 Hannover

Fax: 0511 67896-220
E-Mail: menueservice.hannover@johanniter.de
0800 7240919
(gebührenfrei)

MENÜ	1	2	3	4	5	6
Kostform	Hausmannskost	Norddeutsche Küche	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	kleines Menü	Dessert
Preis in €						
MONTAG 12.05.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> L 4523	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● L 4086	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● L 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> L 1508
DIENSTAG 13.05.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4767	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small> ● L 4606	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small> ● L 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb, M, Me, La</small> L 1504
MITTWOCH 14.05.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small> ● L 4001	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4378	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> ● L 4508	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, Sb, M, Me, La</small> L 1511
DONNERS-TAG 15.05.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● L 4164	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small> ● L 4445	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● L 4639	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small> L 4557	Apfel-Bananenmus <small>3,</small> L 1557
FREITAG 16.05.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis ● L 4798	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> ● L 4462	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● L 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, Sb, M, Me, La, Sd</small> L 1510
SAMSTAG 17.05.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small> ● L 4630	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small> L 4539	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● L 4543	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>G, G1, Sb, M, Me, La</small> L 1509
SONNTAG 18.05.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4013	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● L 4117	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> ● L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● L 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● L 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> L 1507

L = Angepasste Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz 21 = enthält Alkohol 22 = vegetarisch 23 = ohne Gluten (lt. Rezeptur) 24 = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 25 = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 26 = 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 Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse S = Sellerie Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit
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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von € 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 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
- Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sd
- Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Salatangebot
Sie können täglich einen Salat mitbestellen.
** kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd
Salat €



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 20

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Bestellung vom 12.05. bis 18.05.25

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Salat**	Kuchen
MO 12.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 13.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 14.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 15.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 16.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 17.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 18.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



JOHANNITER