

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

**Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.**

Ortsverband Hannover-Leine · Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer  
E-Mail: [menueservice.hannover@johanniter.de](mailto:menueservice.hannover@johanniter.de)

**0800 7240919** (gebührenfrei)

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Salat*	Kuchen
<b>MO</b> 24.02.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 25.02.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 26.02.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 27.02.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 28.02.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 01.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 02.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

# 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.

- 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)
- Bestelländerungen telefonisch unter 0800 7240919 möglich
- Mo-Fr bis 22 Uhr / Sa-So bis 16 Uhr

## Wir wünschen guten Appetit!



MENÜ	1	2	3	4	5	6
<b>Kostform</b>	Hausmannskost	Norddeutsche Küche	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	kleines Menü	Dessert
<b>Preis in €</b>	12,75 €* 4088	12,95 €* 4516	12,90 €* 4226	12,55 €* 4540	11,95 €* 4762	1,85 €* 1506
<b>MONTAG</b> 24.02.	Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup>
<b>DIENSTAG</b> 25.02.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei</sup>	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</sup>
<b>MITTWOCH</b> 26.02.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rhabarbermus <sup>3,</sup>
<b>DONNERS-TAG</b> 27.02.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>
<b>FREITAG</b> 28.02.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>20,G,Gl,Ei,Sn</sup>	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup>	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,Sb,M,Me,La</sup>
<b>SAMSTAG</b> 01.03.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,Gl,Ei</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,G3,M,Me,La</sup>
<b>SONNTAG</b> 02.03.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>

Bestellformular bitte abtrennen - Änderungen vorbehalten

**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 ☒ = 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  
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.apetito.de/artikelinfo](http://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 2,70 € bestellen.  
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- Kirschkuchen<sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sd</sup>
- Butterkuchen<sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sfi</sup>

**Salatangebot**  
Sie können täglich einen Salat mitbestellen.  
\*\* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd  
Salat 2,15 €

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,30 € pro Menü.



**JOHANNITER**