

Bestellung vom 10.03. bis 16.03.25 KW 11

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.

Ortsverband Hannover-Leine · Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer
E-Mail: menueservice.hannover@johanniter.de

0800 7240919 (gebührenfrei)

| MENÜ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Salat* | Kuchen |
|---------------------|---|---|---|---|---|---|--------|--|
| MO 10.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| DI 11.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| MI 12.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| DO 13.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| FR 14.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| SA 15.03. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | S | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| SO 16.03. | 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 |
|------------------------------|--|---|--|---|---|--|
| Kostform | Hausmannskost | Norddeutsche Küche | Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen | Vegetarische Küche | kleines Menü | Dessert |
| Preis in € | 12,75 €* ● L | 12,95 €* ● L | 12,90 €* ● L | 12,55 €* ● L | 11,95 €* ● L | 1,85 €* L |
| MONTAG 10.03. | Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} | Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} | Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S | Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1} | Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Apfelmus ^{3,} |
| DIENSTAG 11.03. | Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} | Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} | Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei} | Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} | Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} | Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} |
| MITTWOCH 12.03. | Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} | Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} | Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} | Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} | Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} |
| DONNERS-TAG 13.03. | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La} | Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} | Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La} | Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} |
| FREITAG 14.03. | Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S} | Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} | Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} | Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La} |
| SAMSTAG 15.03. | Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn} | Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S} | Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} | Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} | Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} | Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sb,M,Me,La} |
| SONNTAG 16.03. | Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} | Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} | Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} | Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} | Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} | Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} |

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 **Σ** = enthält Alkohol **⌘** = vegetarisch **⌘** = ohne Gluten **⌘** = 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 = 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 2,70 € 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,Sb}
- Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf}

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.

