

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 17.03. bis 23.03.25

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)

Bestellschein KW 12

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Bestellung vom 17.03. bis 23.03.25

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 €* 4030	12,95 €* 4282	12,90 €* 4275	12,55 €* 4575	11,95 €* 4608	1,85 €* 1507
MONTAG 17.03.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,Gl,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,Gl,Ei,M,Me 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S 4608	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,Gl,M,Me,La 1507
DIENSTAG 18.03.	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4578	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La} 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,Gl,M,Me,La 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,Gl,Sb,M,Me,La 1509
MITTWOCH 19.03.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,Gl,M,Me,La 1505
DONNERSTAG 20.03.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4224	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,Gl,M,Me,La 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,Gl,G3,M,Me,La 1503
FREITAG 21.03.	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4458	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,Gl,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,Gl,M,Me,La,S 4199	Rhabarbermus 3, L 1553
SAMSTAG 22.03.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn} 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckerrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,Gl,G4,M,Me,La,S 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504
SONNTAG 23.03.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,Gl,Ei,Sb 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,Gl,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,Gl,Sb,M,Me,La 1511

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. 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.

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,30 € 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 2,70 € bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.



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



Änderungen vorbehalten

