

Bestellung vom 24.03. bis 30.03.25 KW 13

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> 24.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 25.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 26.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 27.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 28.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 29.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 30.03.	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 €* L	12,95 €* L	12,90 €* L	12,55 €* L	11,95 €* L	1,85 €* L
<b>MONTAG</b> 24.03.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> L ● 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>E1,M,Me,La,S</small> L ● 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L ● 4761	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> L ● 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> L ● 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L ● 1508
<b>DIENSTAG</b> 25.03.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> L ● 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L ● 4776	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small> L ● 4297	Gefüllte Gemüserravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small> L ● 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> L ● 1506
<b>MITTWOCH</b> 26.03.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small> L ● 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> L ● 4197	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> L ● 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe L ● 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>E1,M,Me,La</small> L ● 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> L ● 1507
<b>DONNERS-TAG</b> 27.03.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> L ● 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small> L ● 4585	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> L ● 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> L ● 1510
<b>FREITAG</b> 28.03.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small> L ● 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf2</small> L ● 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> L ● 4158	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,E1,M,Me,La,S</small> L ● 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn</small> L ● 4219	Apfel-Bananenmus <small>3</small> L ● 1557
<b>SAMSTAG</b> 29.03.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La,S</small> L ● 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,E1,S</small> L ● 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> L ● 1511
<b>SONNTAG</b> 30.03.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> L ● 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,E1,M,Me,La,S</small> L ● 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F1,M,Me,La,Sn</small> L ● 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> L ● 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L ● 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> L ● 1509

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 Sf1 = 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 G,G1,E1,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,G1,E1,M,Me,La,Sd
- Butterkuchen G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1

**Salatangebot**  
Sie können täglich einen Salat mitbestellen.  
\*\* kann enthalten 1,2,3,10,E1,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd  
Salat 2,15 €

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

