

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 31.03. bis 06.04.25

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 €	12,75 €* 4088	12,95 €* 4516	12,90 €* 4226	12,55 €* 4540	11,95 €* 4762	1,85 €* 1506
MONTAG 31.03.	Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small> 4088	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl, Ei, M, Me, La</small> 4516	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4540	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G, Gl, M, Me, La</small> 4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb, M, Me, La</small> 1506
DIENSTAG 01.04.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, Gl, Ei</small> 4024	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, Gl, Ei, S</small> 4026	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small> 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree <small>G, Gl, M, Me, La</small> 4594	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G, Gl, Ei, M, Me, La</small> 4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, Gl, Sb, M, Me, La, Sd</small> 1510
MITTWOCH 02.04.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <small>G, Gl, M, Me, La</small> 4668	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4098	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G, Gl, M, Me, La</small> 4591	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G, Gl, M, Me, La, S, Sn</small> 4233	Rhabarbermus <small>3,</small> 1553
DONNERS-TAG 03.04.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, Gl, M, Me, La</small> 4512	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> 4758	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4554	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G, Gl, F, M, Me, La, Sn</small> 4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, Gl, M, Me, La</small> 1507
FREITAG 04.04.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4081	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpferspätzle <small>20, G, Gl, Ei, Sn</small> 4154	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, Gl, F, M, Me, La, S</small> 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4587	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, Gl, Sb, M, Me, La</small> 1509
SAMSTAG 05.04.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G, Gl, F, M, Me, La, Sn</small> 4433	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4076	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, Gl, Ei</small> 4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, Gl, G3, M, Me, La</small> 1503
SONNTAG 06.04.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small> 4263	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, Gl, Ei, M, Me, La, S</small> 4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, Gl, M, Me, La</small> 1505

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 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.

- Apfelkuchen G, Gl, Ei, M, Me, La
- Kirschkuchen 10, G, Gl, Ei, M, Me, La, Sd
- Butterkuchen G, Gl, 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 2,15 €



JOHANNITER

Änderungen vorbehalten



Bestellschein KW 14

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____

Bestellung vom 31.03. bis 06.04.25

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Salat**	Kuchen
MO 31.03.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 01.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 02.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 03.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 04.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 05.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 06.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



JOHANNITER