

# 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 28.04. bis 04.05.25

## 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](mailto:menueservice.hannover@johanniter.de)  
**0800 7240919**  
(gebührenfrei)

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 €* 4533	12,95 €* 4069	12,90 €* 4761	12,55 €* 4592	11,95 €* 4229	1,85 €* 1508
<b>MONTAG</b> 28.04.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbstentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
<b>DIENSTAG</b> 29.04.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small>
<b>MITTWOCH</b> 30.04.	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small>
<b>DONNERS-TAG</b> Tag der Arbeit 01.05.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>
<b>FREITAG</b> 02.05.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsnbällchen mit einer Perinudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfel-Bananenmus <small>3</small>
<b>SAMSTAG</b> 03.05.	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small>
<b>SONNTAG</b> 04.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small>

**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 Z = enthält Alkohol G = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) K = ohne Laktose (lt. Rezeptur) X = 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.

\* 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,G1,Ei,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sd
- Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,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 €



**JOHANNITER**

Änderungen vorbehalten



# Bestellschein KW 18

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

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Bestellung vom 28.04. bis 04.05.25

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Salat**	Kuchen
<b>MO</b> 28.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 29.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 30.04.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> Tag der Arbeit 01.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 02.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 03.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 04.05.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



**JOHANNITER**