Bestellung vom 30.06. bis 06.07.25 **KW 27**

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 30.06.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
DI 01.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
MI 02.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
DO 03.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
FR 04.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
SA 05.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐
SO 06.07.	1	2	3	4	5	6	S	☐ ☐ ☐

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.

Wir wünschen **guten Appetit!**

- 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

MENÜ	1	2	3	4	5	6
Kostform	Hausmannskost	Norddeutsche Küche	Menüs mit Informationen	Vegetarische Küche	kleines Menü	Dessert
Preis in €	12,75 €*	12,95 €*	12,90 €*	12,55 €*	11,95 €*	1,85 €*
MONTAG 30.06.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S 4030	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn L 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S L 4608	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
DIENSTAG 01.07.	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) G,G1,M,Me,La,9 L 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn L 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
MITTWOCH 02.07.	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4002	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn L 4778	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln M,Me,La,S L 4574	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
DONNERS-TAG 03.07.	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,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 L 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La L 4545	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
FREITAG 04.07.	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 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,G1,Ei,S,Sn L 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4599	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3 4199	Rhabarbermus 3 L 1553
SAMSTAG 05.07.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S L 4796	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn L 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 L 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
SONNTAG 06.07.	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S L 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn L 4212	Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511

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 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,Sf,Sf1

3 1 2

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.