

# 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 07.07. bis 13.07.25

## 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	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> 07.07.	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) G,Gl,M,Me,La,10 L 4533	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S L 4069	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,Gl,M,Me,La,S L 4761	Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris G,Gl,M,Me,La L 4592	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,Gl L 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel G,Gl,M,Me,La,1 L 1508
<b>DIENSTAG</b> 08.07.	Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 L 4641	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,Gl,M,Me,La L 4776	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit „Hausmacher-Spätzle“ G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,Gl,Ei,M,Me,La L 4571	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,Gl,F,M,Me,La L 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 L 1506
<b>MITTWOCH</b> 09.07.	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,Gl,F,M,Me,La L 4415	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln 20,3 L 4197	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn L 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe L 4628	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La L 4581	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit G,Gl,M,Me,La,1 L 1507
<b>DONNERSTAG</b> 10.07.	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,20 L 4507	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3 L 4609	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La L 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,Gl,Ei,M,Me,La,S L 4585	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,S,Sn L 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 L 1510
<b>FREITAG</b> 11.07.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S L 4732	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn L 4158	Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne, dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S L 4555	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn L 4219	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> L 1557
<b>SAMSTAG</b> 12.07.	Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,Gl,Ei,M,Me,La L 4045	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,Gl,F,M,Me,La,S L 4425	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,Gl,Ei,S L 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,Gl,Ei,M,Me,La L 4321	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) G,Gl,Ei,M,Me,La,9 L 4542	Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümel G,Gl,Sb,M,Me,La,1 L 1511
<b>SONNTAG</b> 13.07.	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,Gl,Sn,20 L 4131	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,S L 4260	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,M,Me,La,Sn L 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La L 4387	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,Gl,M,Me,La,S L 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Schokobiskuit G,Gl,Sb,M,Me,La,1 L 1509

**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.apetit.de/artikelinfo](http://www.apetit.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,Sb
- Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1



**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**



**JOHANNITER**

# Bestellschein KW 28

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

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Bestellung vom 07.07. bis 13.07.25

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Salat*	Kuchen
<b>MO</b> 07.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 08.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 09.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 10.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 11.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 12.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 13.07.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten