

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	<input type="checkbox"/>							
14.07.								
DI	<input type="checkbox"/>							
15.07.								
MI	<input type="checkbox"/>							
16.07.								
DO	<input type="checkbox"/>							
17.07.								
FR	<input type="checkbox"/>							
18.07.								
SA	<input type="checkbox"/>							
19.07.								
SO	<input type="checkbox"/>							
20.07.								

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 €* 4088	12,95 €* 4516	12,90 €* 4226	12,55 €* 4540	11,95 €* 4762	1,85 €* 1506
MONTAG 14.07.	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}
DIENSTAG 15.07.	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornteig ^{G,G1,Ei,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}
MITTWOCH 16.07.	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Rhabarbermus ³
DONNERS-TAG 17.07.	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebäckene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1}
FREITAG 18.07.	Herzhaft Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfleispätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Schokobiskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
SAMSTAG 19.07.	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn}	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhaft Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}
SONNTAG 20.07.	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}

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}



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.

