

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	Sa-lat**	Kuchen
MO	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
28.07.								<input type="checkbox"/>
DI	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
29.07.								<input type="checkbox"/>
MI	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
30.07.								<input type="checkbox"/>
DO	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
31.07.								<input type="checkbox"/>
FR	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
01.08.								<input type="checkbox"/>
SA	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
02.08.								<input type="checkbox"/>
SO	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/>
03.08.								<input type="checkbox"/>

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 €* L	12,95 €* L	12,90 €* L	12,55 €* L	11,95 €* L	1,85 €* L
MONTAG 28.07.	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Apfelmus ³
DIENSTAG 29.07.	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}
MITTWOCH 30.07.	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}
DONNERS-TAG 31.07.	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ^{G,G1,M,Me,La,10}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}
FREITAG 01.08.	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{G,G1,M,Me,La,1}
SAMSTAG 02.08.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S}	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
SONNTAG 03.08.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}

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.

