



# Heiß geliebt! Der Johanniter-Menüservice.

Für unsere leckeren Gerichte verwenden unsere Köche nur beste Zutaten. Strenge Kontrollen garantieren Ihnen eine hervorragende Menü-Qualität!

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V. Tel. 0800 7240919 (gebührenfrei)  
Ortsverband Hannover-Leine Fax 0511 67896-220  
Kabelkamp 5, 30179 Hannover E-Mail: menueservice.hannover@johanniter.de

## DIE JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben



## Bestellschein

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

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Kostform	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Vital-Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Schlemmer-Menü klein	Schlemmer-Menü groß	Dessert *
Preis	8,09 Euro *	8,09 Euro *	8,09 Euro *	8,09 Euro *	7,65 Euro *	9,45 Euro *	1,29 Euro *
<b>Montag</b> 11.01.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S,Sn ● 5626	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree G,61,F,M,Me,La ● 5474	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,61,M,Me,La,S L 5301	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,61,M,Me,La L 5233	Gebatene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,61,M,Me,La L 4762	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,61,Ei,S L 4629	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße 1,Sb,M,Me,La L 1506
<b>Dienstag</b> 12.01.	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln G,61,F,M,Me,La,S L 5454	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln G,61,M,Me,La,Sn ● 5165	Vegetarischer Steckrüben Eintopf L 5635	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße G,61,Ei,M,Me,La,S L 5337	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln L 4603	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,61,M,Me,La,S L 4124	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden 3,1,G,61,Sb,M,Me,La,Sd L 1510
<b>Mittwoch</b> 13.01.	Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße G,61,Ei,M,Me,La L 5522	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 3,20,S,Sn L 5619	Gebatene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,61,M,Me,La,S L 5704	Wirsing Eintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein G,61,Ei,S L 5629	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,61,G2,M,Me,La,Sn L 4212	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,61,M,Me,La,S L 4780	Rhabarber-Himbeermus 3, L 1555
<b>Donnerstag</b> 14.01.	Gemüseragout mit Bandnudeln G,61,Ei,M,Me,La,S L 5354	Spaghetti „à la Carbonara“ in Käsesoße mit Speck 20,G,61,Ei,M,Me,La,S ● 5324	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,61,Ei,M,Me,La,Sn ● 5075	Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,61,Ei,M,Me,La L 5538	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,61,F,M,Me,La,Sn L 4493	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,61,Ei,M,Me,La,S L 4554	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G,61,M,Me,La L 1505
<b>Freitag</b> 15.01.	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree G,61,Ei,M,Me,La,S L 5170	Käsespätzle „Allgäuer Art“ G,61,Ei,M,Me,La ● 5389	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln G,61,F,M,Me,La,S,Sn L 5481	Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln G,61,M,Me,La,S,Sn L 5767	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,61,Ei,M,Me,La L 4525	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,61,M,Me,La,S L 4747	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G,61,G3,M,Me,La L 1509
<b>Samstag</b> 16.01.	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln 3,20,G,61,Sn L 5178	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis M,Me,La,S,Sn L 5794	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 9,G,61,M,Me,La L 5532	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube 20,G,61,M,Me,La,S L 5327	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,61,Ei,M,Me,La,S L 4040	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne G,61,Ei,Sb L 4564	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1,G,61,G3,M,Me,La L 1503
<b>Sonntag</b> 17.01.	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,61,M,Me,La,S L 5103	Rindergulasch „Ungarischer Art“ dazu Hörnchennudeln G,61,Sn L 5236	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,61,M,Me,La L 5169	Gebatene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle G,61,Ei,M,Me,La,S L 5707	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln L 4168	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,61,M,Me,La L 4210	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1,G,61,M,Me,La L 1507

Änderungen vorbehalten

KW 2 Menü								Salat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6	7		
Mo. 11.01.								Salat	1,85 €
Di. 12.01.								Salat	1,85 €
Mi. 13.01.								Salat	1,85 €
Do. 14.01.								Salat	1,85 €
Fr. 15.01.								Salat	1,85 €
Sa. 16.01.								Salat	1,85 €
So. 17.01.								Salat	1,85 €

L = Leichte 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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∑ = enthält Alkohol ♻ = vegetarisch  
 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.

**Salatangebot**  
 Sie können täglich einen Salat mitbestellen.  
 \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd  
 Salat 1,49 Euro

\* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 0,75 Euro pro Menü.