

Bestellschein

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

Wohnort _____



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



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 *
Montag 01.02.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree <small>Ei,M,Me,La</small> L 5363	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) <small>10,G,G1,M,Me,La</small> L 5548	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> L 5626	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> L 5454	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> L 4199	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> L 4767	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>1,Sb,M,Me,La</small> L 1504
Dienstag 02.02.	Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 5547	Möhreneintopf mit Schweinefleisch L 5600	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 5024	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L 5764	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4797	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> L 4024	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1,G,G1,M,Me,La</small> L 1505
Mittwoch 03.02.	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), mit Erbsen und Möhren in Buttersoße und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 5709	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L 5177	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 5128	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln) <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 5542	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4099	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris L 4798	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> L 1509
Donnerstag 04.02.	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> L 5619	Schweinshaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree <small>Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 5168	Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 5361	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> L 5165	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4219	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> L 4120	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small> L 1503
Freitag 05.02.	Rinderbraten in Soße mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,Sn</small> L 5238	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornteig <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> L 5483	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> L 5489	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch <small>S,Sn</small> L 5622	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4502	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> L 4191	Apfelmus <small>3,</small> L 1552
Samstag 06.02.	Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1</small> L 5045	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small> L 5323	Grießbrei mit fruchtiger Sauerkirschoße <small>10,G,G1,M,Me,La</small> L 5540	Feines Omelette in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 5364	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4022	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small> L 4645	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small> L 1507
Sonntag 07.02.	Eisbeinflleisch mit Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small> L 5145	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 5707	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> L 5214	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> L 5075	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> L 4493	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>M,Me,La</small> L 4550	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <small>1,G,G1,M,Me,La</small> L 1508

Bestellformular bitte abtrennen

Änderungen vorbehalten

L = Leichte Vollkost: Leicht bekömmliche Menüs, die besonders fettarm und schonend zubereitet sind. ● = Menü mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett) 1 = mit Farbstoff
 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmitteln 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 So = 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 hinter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Beispiel:

Apfelkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	<input type="checkbox"/> 3	Kirschkuchen <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</small>	<input type="checkbox"/> 1	Butterkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1</small>	<input type="checkbox"/> 2
--	----------------------------	---	----------------------------	---	----------------------------

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