

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 15.02.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Luftiges Schokoladenmousse mit Soße <small>1,Sb,M,Me,La</small>
Dienstag 16.02.	Fischpfanne „Friesische Art“ vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	Spießbraten vom Schwein in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>	Vegetarischer Steckrüben Eintopf	Gemüsefrikadelle dazu Buttergemüse und Kartoffeln in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden <small>3,1,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>
Mittwoch 17.02.	Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit zwei Bockwürstchen vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Wirsing Eintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rhabarber-Himbeermus <small>3,</small>
Donnerstag 18.02.	Gemüseragout mit Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Spaghetti „à la Carbonara“ in Käsesoße mit Speck <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebel-Senfsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>	Zwei große Pfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>1,G,G1,M,Me,La</small>
Freitag 19.02.	Schweinesteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Käsespätzle „Allgäuer Art“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small>
Samstag 20.02.	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln <small>3,20,G,G1,Sn</small>	Hähnchenfilets in einer Curry-Fruchtsoße mit Reis <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) <small>9,G,G1,M,Me,La</small>	Rosenkohl in cremiger Soße mit Speck unter Kartoffelhaube <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G,G1,Ei,Sb</small>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>1,G,G1,G3,M,Me,La</small>
Sonntag 21.02.	Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rindergulasch „Ungarischer Art“ dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Sn</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>1,G,G1,M,Me,La</small>

KW 7 Menü	1	2	3	4	5	6	7	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo. 15.02.								Salat	1,85 €
Di. 16.02.								Salat	1,85 €
Mi. 17.02.								Salat	1,85 €
Do. 18.02.								Salat	1,85 €
Fr. 19.02.								Salat	1,85 €
Sa. 20.02.								Salat	1,85 €
So. 21.02.								Salat	1,85 €

Bestellformular bitte abtrennen

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 S = 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 3 Kirschkuchen 7 Butterkuchen 2

G,G1,Ei,M,Me,La 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb 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 1,49 Euro

Änderungen vorbehalten