

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	7	Sa-lat**	Kuchen
MO 18.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 19.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 20.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 21.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 22.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 23.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 24.07.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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	7
Kostform	Hausmannskost	Vital-Menü	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	Schlemmer-Menü klein	Schlemmer-Menü groß	Dessert**
Preis in €	8,85 €* ● L 5759	8,85 €* ● L 5076	8,85 €* ● L 5510	9,50 €* ● 4549	8,40 €* ● L 4229	10,30 €* ● L 4748	1,45 €* ● 1511
MONTAG 18.07.	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,Gl}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,Gl}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{1,G,Gl,Sb,M,Me,La}
DIENSTAG 19.07.	Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze in Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Putengulasch in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch ^S	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rhabarbermus ^{3,}
MITTWOCH 20.07.	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,Gl,M,Me,La}	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,1,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd}
DONNERS-TAG 21.07.	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gemüseragout mit Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit ^{1,G,Gl,G3,M,Me,La}
FREITAG 22.07.	Gefüllte Kohlroulade vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl}	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S}	Apfel-Bananenmus ^{3,}
SAMSTAG 23.07.	Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen, dazu Spätzle ^{3,20,G,Gl,Ei,S,Sn}	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) ^{9,M,Me,La}	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,Gl,Ei,M,Me,La}	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{1,G,Gl,M,Me,La}
SONNTAG 24.07.	Saftiges Szegediner-Kraut-Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{1,G,Gl,M,Me,La}

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 4 = mit Süßungsmitteln(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz X = enthält Alkohol Z = vegetarisch J = ohne Gluten (lt. Rezeptur) A = ohne Laktose (lt. Rezeptur) 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.apetit.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 2,05€ bestellen.
Bei allen Menüabbildungen auf diesem Plan handelt es sich um Serviervorschläge.

- Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- Butterkuchen ^{G,Gl,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 1,70 €

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,75 € pro Menü.

