

Bestellung vom 01.08. bis 07.08.22 KW 31

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 01.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DI 02.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
MI 03.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
DO 04.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FR 05.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SA 06.08.	1	2	3	4	5	6	7	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SO 07.08.	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.

- 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

Wir wünschen guten Appetit!



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 €* ●	8,85 €* ● L	8,85 €* ● L	9,50 €* ● L	8,40 €* ● L	10,30 €* ●	1,45 €* ●
MONTAG 01.08.	Geflügelbratwurst in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln 3,6,G1,M,Me,La,S,Sn ● 5767	Frikadelle vom Rind und Schwein in pikanter Soße mit Wirsing und Salzkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5024	Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch 5 ● L 5601	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße 6,G1,Ei,M,Me,La ● L 4516	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4082	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4347	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1,G1,M,Me,La ● 1508
DIENSTAG 02.08.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 6,G1,Ei,S ● 5302	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G1,Ei,M,Me,La ● L 5510	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat, dazu Langkornreis 6,G1,Fi,M,Me,La,S ● L 5483	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4583	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4553	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln 6,G1,Sb,S ● 4445	Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1,Sb,M,Me,La ● 1504
MITTWOCH 03.08.	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch 5,Sn ● 5622	Gebratene Hähnchenkeule in Soße mit Gartengemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5707	Feines Omelette in Käsesoße, dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5364	Reibekuchen mit Apfelmus 6,G1,Ei ● L 4557	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle 6,G1,Ei,S ● L 4146	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● L 4628	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1,G1,Sb,M,Me,La ● 1511
DONNERS-TAG 04.08.	Gemüseragout mit Bandnudeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5354	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch 5 ● L 5617	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf ● L 5239	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese 6,G1,G3,S ● L 4552	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S ● L 4626	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	Apfel-Himbeermus 3, ● L 1558
FREITAG 05.08.	Vier Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La ● 5016	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree 6,G1,Fi,M,Me,La ● 5474	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln) 10,G1,Ei,M,Me,La ● L 5542	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 6,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree 6,G1,M,Me,La,S,Sn ● L 4790	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 6,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● L 4472	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,1,G1,Sb,M,Me,La,Sd ● 1510
SAMSTAG 06.08.	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 5004	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La ● L 5360	Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Spätzle 6,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 5076	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße 6,G1,M,Me,La ● L 4506	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis ● L 4792	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G1,Ei,M,Me,La ● L 4590	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1,G1,M,Me,La ● 1505
SONNTAG 07.08.	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5069	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklößen 6,G1,Ei,M,Me,La,S ● 5134	Paniertes Hähnchenkrüstchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit buntem Gemüse „naturell“ und Rahmkartoffeln 6,G1,M,Me,La ● L 5764	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur 6,G1,M,Me,La ● 4547	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 6,G1,Ei,S ● L 4227	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4240	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1,G1,G3,M,Me,La ● 1509

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 Süßungsmitteln(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz Σ = enthält Alkohol & = vegetarisch * = ohne Gluten (lt. Rezeptur) ▲ = 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.appetito.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 6,G1,Ei,M,Me,La
- Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- Butterkuchen 6,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 1,70 €

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

