

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

Straße, Hausnummer \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

**Johanniter-Unfall-Hilfe e. V.**

Ortsverband Hannover-Leine · Ortsverband Wunstorf-Steinhuder Meer  
E-Mail: [menueservice.hannover@johanniter.de](mailto:menueservice.hannover@johanniter.de)

**0800 7240919** (gebührenfrei)

MENÜ	1	2	3	4	5	6	Sa- lat**	Kuchen
<b>MO</b> 25.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DI</b> 26.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 27.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 28.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 29.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SA</b> 30.09.	1	2	3	4	5	6	S	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 01.10.	1	2	3	4	5	6	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
<b>Kostform</b>	Hausmannskost	Norddeutsche Küche	Menüs mit Informationen für Diabetiker*innen	Vegetarische Küche	kleines Menü	Dessert
<b>Preis in €</b>	11,45 €* L 4523	11,95 €* ● 4086	11,59 €* ● L 4124	11,30 €* L 4548	10,98 €* ● L 4790	1,75 €* L 1508
<b>MONTAG</b> 25.09.	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	<b>Rahmgeschneitztes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small>	<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La</small>
<b>DIENSTAG</b> 26.09.	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Erbensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,Gl,F,M,Me,La</small>	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <small>G,Gl,G3,S</small>	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <small>Sb,M,Me,La</small>
<b>MITTWOCH</b> 27.09.	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small>	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La</small>
<b>DONNERS-TAG</b> 28.09.	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S</small>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Sb,S</small>	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> <small>G,Gl,Ei</small>	<b>Apfel-Bananemus</b> <small>3,</small>
<b>FREITAG</b> 29.09.	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small>	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small>	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</small>
<b>SAMSTAG</b> 30.09.	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschneitztem <small>M,Me,La</small>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit <small>G,Gl,G3,M,Me,La</small>
<b>SONNTAG</b> 01.10.	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small>	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small>	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La</small>

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 Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz **Y** = enthält Alkohol **Z** = vegetarisch **W** = ohne Gluten (lt. Rezeptur) **X** = ohne Laktose (lt. Rezeptur) **X** = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g **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](http://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 2,55€ 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,Sd
- Butterkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sf1

**Salatangebot**  
Sie können täglich einen Salat mitbestellen.  
\*\* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd  
Salat 2,05 €

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

