



# Der Johanniter-Menüservice. Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

**Unterstützung zu Hause!**  
Die Johanniter-Alltagshilfen

JOHANNITER

**Sicherheit auf Knopfdruck!**  
Der Johanniter-Hausnotruf

JOHANNITER

**Sicher unterwegs!**  
Der Johanniter-Fahrdienst

JOHANNITER

KW 20	M1 Gut bürgerlich 9,15 €	M2 Diät-Menü 9,15 €	M3 Feine Küche 9,15 €	M4 Spezial Gourmet 10,15 €	M5 Vegetarisch 9,15 €	M6 Eintopf / Pasta 9,15 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,80 €	M8 Süßspeise 7,80 €	M9 Abendbrot 6,10 €
Montag 13.05.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensaure, Rotkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 14.05.2024	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 15.05.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 16.05.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 17.05.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwurstinlage	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 18.05.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlichen bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
Pfingstsonntag 19.05.2024	Lammbraten "Provence" mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat			Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerezeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- R Rind
- S Schwein
- F Fisch
- G Geflügel
- W Wild
- V Vegetarisch
- L Lamm

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

- [www.johanniter.de/bergischesland](http://www.johanniter.de/bergischesland)
- [www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland](https://www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland)
- [www.instagram.com/johanniter\\_bergischesland](https://www.instagram.com/johanniter_bergischesland)





# Der Johanniter-Menüservice. Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

**Unterstützung zu Hause!**  
Die Johanniter-Alltagshilfen

**Sicherheit auf Knopfdruck!**  
Der Johanniter-Hausnotruf

**Sicher unterwegs!**  
Der Johanniter-Fahrdienst

KW 21	M1 Gut bürgerlich 9,15 €	M2 Diät-Menü 9,15 €	M3 Feine Küche 9,15 €	M4 Spezial Gourmet 10,15 €	M5 Vegetarisch 9,15 €	M6 Eintopf / Pasta 9,15 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,80 €	M8 Süßspeise 7,80 €	M9 Abendbrot 6,10 €
<b>Pfingstmontag</b> 20.05.2024	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	<b>Wildgulasch</b> mit Schupfnudeln und Rosenkohl	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat
<b>Dienstag</b> 21.05.2024	<b>Linteneintopf</b> mit Geflügelbratwurst	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Gabelspaghetti und Apfelmus	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen	<b>Salatteller</b> mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott	<b>Schnittenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
<b>Mittwoch</b> 22.05.2024	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch	<b>Frikadelle auf Wirsinggemüse</b> dazu Salzkartoffeln	<b>Paniertes Fischfilet</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis	<b>Jägerschnitzel</b> mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
<b>Donnerstag</b> 23.05.2024	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat
<b>Freitag</b> 24.05.2024	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch	<b>Feines Seefisch-Filet (Natur)</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
<b>Samstag</b> 25.05.2024	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwürstchen	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln	<p>Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzliche bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.</p>			<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot
<b>Sonntag</b> 26.05.2024	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle				<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerezeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- R Rind
- S Schwein
- F Fisch
- G Geflügel
- W Wild
- V Vegetarisch
- L Lamm

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet!  
Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100g.

**Bestelltelefon 0202 28057-320**

**Bestellfax 0202 28057-302**

**menueservice.bergischesland@johanniter.de**



Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

[www.johanniter.de/bergischesland](http://www.johanniter.de/bergischesland)  
 [www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland](https://www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland)  
 [www.instagram.com/johanniter\\_bergischesland](https://www.instagram.com/johanniter_bergischesland)

