



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 24	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 10.06.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 11.06.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 12.06.2024	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 13.06.2024	Geflügel-Schashlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 14.06.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süßsauer mit Chinagemüse und Reis	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 15.06.2024	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat	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 roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
Sonntag 16.06.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm			Kaiserschmarrn 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 / 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 / Lupinerzeugnisse
- 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
- www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland
- 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

JOHANNITER

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

JOHANNITER

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

JOHANNITER

KW 25	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 17.06.2024	Königsberger Klöße in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepastas mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
Dienstag 18.06.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	Linteneintopf mit Geflügelbraten	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
Mittwoch 19.06.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
Donnerstag 20.06.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Freitag 21.06.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelbraten	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
Samstag 22.06.2024	Geflügelbraten in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	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.		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot	
Sonntag 23.06.2024	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten 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 / Erdnüssererzeugnisse
- 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

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
- www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland
- www.instagram.com/johanniter_bergischesland

