



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



	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 4									
Montag 19.01.2026	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 Gurkensauce, 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
	A1,F,G,I,1	A1,I	A1,F,I	A1,I,J,1,2	A1,C,I	A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 20.01.2026	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 Hausdressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I,2,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 21.01.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle 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 Cocktailedressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,I,2,3	A1,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I	A1,I,1	A1,C,F,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 22.01.2026	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 Knödel	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
	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,H1,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 23.01.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Grünkohleintopf mit Mettwurst	Mexiko-Salat , frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	A1,F,I,J,1,3	C,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 24.01.2026	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 25.01.2026	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis				Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1				A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2

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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich 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.

- 1** Geschmacksverstärker
- 2** Antioxidationsmittel
- 3** Süßstoff
- 4** Konservierungsstoff
- 5** Farbstoff
- 6** geschwärzt
- 7** Alkohol
- 8** Formfleisch
- 9** mit Milchprodukt zubereitet
- A** Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B** Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C** Eier / Eierzeugnisse
- D** Fisch / Fischerezeugnisse
- E** Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
- F** Soja / Sojaerzeugnisse
- G** Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H** Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I** Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J** Senf / Senferzeugnisse
- K** Sesam / Sesamerzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfite
- M** Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N** Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- Rind**
- Schwein**
- Fisch**
- Geflügel**
- Vegetarisch**
- Lamm**
- Wild**

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menu menu.service.bergischesland@johanniter.de





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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:



	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 5									
Montag 26.01.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 27.01.2026	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1	A1,3	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3
Mittwoch 28.01.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,I	A1,C,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I	A1,C,G,I,1	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,3
Donnerstag 29.01.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelspätzle und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C,3	A1,I,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 30.01.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pesto-Sauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelmus	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3	G,3	A1,D,2,3
Samstag 31.01.2026	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 01.02.2026	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle				Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,C,G,I	A1,I,1	I,2	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3		

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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich 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.

- 1 Geschmacksverstärker
2 Antioxidationsmittel
3 Süßstoff
4 Konservierungsstoff
5 Farbstoff
6 geschwärzt
7 Alkohol
8 Formfleisch
9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hirse
B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
C Eier / Eierzeugnisse
D Fisch / Fischerezeugnisse
E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
F Soja / Sojaerzeugnisse
G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
J Senf / Senferzeugnisse
K Sesam / Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- Rind
■ Schwein
■ Fisch
■ Geflügel
■ Vegetarisch
■ Lamm
■ Wild
- Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.
Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



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



	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 6									
Montag 02.02.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1,G,I	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I,1	Seelachsfilet mit Erbensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,F,G,I,1	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2
Dienstag 03.02.2026	Königsberger Klopse in Kapersauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1,C,G,I,J,1	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G,1	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,I,1,3	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail- Dressing C,G,J,1,2,3	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 04.02.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,G,I,J,1,3	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,I,1	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1,G,I,1,2,3	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing C,G,J,1,3	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1,C,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 05.02.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,I,1	Schweinerrückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A4,C,G,I,1,3	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel A1,I,J,1,2,3	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3
Freitag 06.02.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,1	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis A1,C,G,I,J	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I,1,2,3	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,F,I,1	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	Beerengrütze mit Vanillesauce G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G
Samstag 07.02.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,I,1	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch A1,I,1	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,I,1	<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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochend- und Feiertagszuschlag: 0,65 €</p> <p>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>				
Sonntag 08.02.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,3	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,I,1	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I			Milchreis mit roter Grütze G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3	
							Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2	

- 1 Geschmacksverstärker
2 Antioxidationsmittel
3 Süßstoff
4 Konservierungsstoff
5 Farbstoff
6 geschwärzt
7 Alkohol
8 Formfleisch
9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen,
A3=Gerste, A4=Hafer,
A5=Dinkel, A6=Kamut oder
A7=Hüdertäste davon
- B Krebstiere /
Krebsierzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse /
Erdnusserzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss,
H3= Walnuss, H4= Cashew,
H5= Pecannuss,
H6= Paranuss, H7= Pistazie,
H8= Macadamianuss und
H9= Queenslandnuss
- I Sellerie /
Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam /
Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen /
Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere /
Weichtiererzeugnisse
- Rind
Schwein
Fisch
Geflügel
Vegetarisch
Lamm
Wild

Alle Menüs sind mit
jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der
Menüservice- Verwaltung
erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de





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

	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 7									
Montag 09.02.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis 	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Krätieriger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompost 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 10.02.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Gemüse-Köttbollar mit Käselauchsauce und Bulgur 	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing 	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Schnittcenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,G,I,3	A1,I,2,3	A1,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 11.02.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln 	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiwickeln 	Vegetarische Currywurst mit Nudeln und Zucchini-Salat 	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompost 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,J,1,3	A1,C,F,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,F,G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 12.02.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis 	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Bunte Nudeln mit Brokkoli Gemüsesauce 	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C,G,I,J	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,G,I,1	C,D,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 13.02.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	Saftiges Schweinegulasch mit Erbens- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis 	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln 	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C	A1,G,I,1,2,3	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,C,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 14.02.2026	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarischer Gemüsebratl auf Karottensauce mit Erbenspüree 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 	<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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 €</p> <p>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>				
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,C,F,G,I,K,1	A1,C,J,1,3			Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 	
Sonntag 15.02.2026	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübgemüse und Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis 	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 			A1,C,F,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3	
	A1,G,I	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,J,1			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und 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
A1=Weizen, A2=Roggen,
A3=Gerste, A4=Hafer,
A5=Dinkel, A6=Kamut oder
A7=Hirstdürüm davon
- B Krebstiere / Krebsierzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss,
H3= Walnuss, H4= Cashew,
H5= Pecannuss,
H6= Paranuss, H7= Pistazie,
H8= Macadamianuss und
H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Selleriezeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- Rind
 Schwein
 Fisch
 Geflügel
 Vegetarisch
 Lamm
 Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de

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



JOHANNITER



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 8	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
Montag 16.02.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	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
	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 17.02.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Schl.	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepflanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,G,1,2,3	A1,G,I	A1,I	A1,G,1,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 18.02.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I	A1,G,I	G	A1,I,2,3	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 19.02.2026	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1	I,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 20.02.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln	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	Sahnebrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D
Samstag 21.02.2026	Herzhafter Kasselnacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3	A1,C,I,J,1	A1,I	A1,F,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,J,1,3	G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 22.02.2026	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,2	A1,C,G,I,J,1,2			A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2

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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich 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.

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet

A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hörstdämmer davon

B Krebstiere / Krebsierzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerezeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojaerzeugnisse

G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose

H Schalenfrüchte

H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslannuss

I Sellerie / Selleriezeugnisse

J Senf / Senferzeugnisse

K Sesam / Sesamerzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen / Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



Schwein



Fisch



Geflügel



Vegetarisch



Lamm



Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menu menu.service.bergischesland@johanniter.de

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



JOHANNITER



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:



	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 9	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-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 Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	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
	A1,C,I,J,1	A1,G,I,1	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	I,1,2,3	C,G,J,L,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,1,3
	Hamburger Heringssripp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,J,1	G,3	A1,C,G,3	A1,A2,C,G,J,3
	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Pangasiusfilet 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 Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,1,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,1,3	A1,C,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräuterenssauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügefrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,I	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,3	A1,D,2,3
Samstag 28.02.2026	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kämmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	<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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 €</p> <p>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>				
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3					
	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln					
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I					
Sonntag 01.03.2026								G,1	A1,C,G,J,1,3

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
 - A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hirstdünste davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerezeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
 - H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
- Rind
- Schwein
- Fisch
- Geflügel
- Vegetarisch
- Lamm
- Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



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

	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €
KW 10									
Montag 02.03.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3	Rinderbraten in Bratenjas mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,I	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis A1,G,I,1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1,C,G,I	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1,G,I	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1,C,I,J,1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2
Dienstag 03.03.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis A1,G,I	Grobe Bratwurst in Bratenjas mit Apfelspätzle und Kartoffeln A1,I,1,3	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1,G,I	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1,F,G,I,1	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1,C,F,G,I	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel A1,I,J,1,3	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,J,1,2,3	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 04.03.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1,I,J,1	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1,C,G,I,J	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1,D,I,1	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1,G,1,3	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1,C,G,I,1	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1,I	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,J,1,3	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1,G,1	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 05.03.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1,D,G,I,J,1	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügel Wiener A1,I,2,3	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,J,1,3	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,1	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1,G,I	Bulgurpanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1,G,I	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,J,1,3	Sahnegrüßbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,1,3
Freitag 06.03.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C,3	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1,C,I,J,1	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1,G,I,2,3	Matjesfilet in Kräutermarkinade, dazu Speckböhnen und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1,2,3	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1,C,G,I,J,1	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1,C,G,I,J	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren A1,C,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D
Samstag 07.03.2026	Herhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1,C,G,I,J,1,3	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wurstsalat A1,G,I,3	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1,I,K	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Räis A1,D,G,I,J,1				Milchreis mit roter Grütze G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 08.03.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1,G,I,1	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1,F,G,I	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1,G,I,1	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,I,1				Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochend- 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.

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet

A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hürdtbrästmann davon

B Krebstiere / Krebsierzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerezeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojaerzeugnisse

G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose

H Schalenfrüchte

H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss

I Sellerie / Selleriezeugnisse

J Senf / Senferzeugnisse

K Sesam / Sesamerzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen / Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse



Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menuService.bergischesland@johanniter.de



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:



	M1 Gut bürgerlich 11,45 €	M2 Diät-Menü 10,90 €	M3 Feine Küche 10,90 €	M4 Spezial Gourmet 12,45 €	M5 Vegetarisch 10,90 €	M6 Eintopf / Pasta 10,90 €	M7 Salat & Co. (kalt) 9,45 €	M8 Süßspeise 9,45 €	M9 Abendbrot 7,20 €	
Montag 09.03.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	A1,F,G,I,L,1,3	A1,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3	
Dienstag 10.03.2026	Geflügelgulasch mit Möhren-Gemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Rösti-Zwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	A1,F,G,I	A1,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I,1	C,G,J,1,3	A1,C,G,3	A1,A2,G,1,3	
Mittwoch 11.03.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I	G,I,J,1,3	A1,C,F,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,3	
Donnerstag 12.03.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,I,1,3	C,D,G,J,1,3	A1,C,G	A1,C,G,J,1,3	
Freitag 13.03.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchen-Curry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	A1,I	A1,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,3	G	A1,D,2,3	
Samstag 14.03.2026	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl-Gemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle	<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 9,30 € oder passiert für 10,90 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 €</p> <p>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>					Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3	
Sonntag 15.03.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße	<p>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>					Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,2	A1,I,1	A1,A2,G,2,3	G,3	A1,C,G,J,1,3	

1 Geschmacksverstärker

2 Antioxidationsmittel

3 Süßstoff

4 Konservierungsstoff

5 Farbstoff

6 geschwärzt

7 Alkohol

8 Formfleisch

9 mit Milchprodukt zubereitet

A Glutenhaltiges Getreide

A1=Weizen, A2=Roggen,

A3=Gerste, A4=Hafer,

A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hirse

oder Hürdünstig davon

B Krebstiere /

Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerezeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojaerzeugnisse

G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose

H Schalenfrüchte

H1=Mandel, H2=Haselnuss,

H3=Walnuss, H4=Cashew,

H5=Pecannuss,

H6=Paranuss, H7=Pistazie,

H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss

I Sellerie / Sellerieerzeugnisse

J Senf / Senferzeugnisse

K Sesam / Sesamerzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen / Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

Rind

Schwein

Fisch

Geflügel

Vegetarisch

Lamm

Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

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



JOHANNITER