



# 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 30	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 22.07.2024	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,C,F,I,J,1,3	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 23.07.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,C,G,I,J,1	G,1,2	A1,F,I	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 24.07.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,1,2,3	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 25.07.2024	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 26.07.2024	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Beerengrütze mit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,G,I,J,1	A1,G,I	A1,C,F,G,I,J	A1,D,I,1,2,3	A1,G,I,1	A1,F,I	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,G
Samstag 27.07.2024	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	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
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 28.07.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1	A1,D,G,I,1				A1,G,1,2,3	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=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse
- 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 Sulfit
- 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](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)



**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 31	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 29.07.2024	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kräutiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,F,G,I,1	A1,F,G,I,1	A1,I,2	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,C,F,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 30.07.2024	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnen Gemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselasauce 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	Schnittchenteller 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,1,2,3
Mittwoch 31.07.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,F,G,I,J,1	A1,D,I	A1,1	A1,C,F,G,I,1	A1,C,F,I,J,1	A1,F,G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 01.08.2024	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	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,F,G,I,J,1	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 02.08.2024	Frische Reibekuchen mit leckerm Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	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,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 03.08.2024	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu 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. 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.			Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	G,I,J,1,3	A1,A4,C,G,I,1	A1,J				A1,C,F,G,1	A1,A2,C,J,1,2,3
Sonntag 04.08.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben Gemüse und Nudeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,G,I	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,C,F,J,1,3	A1,C,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=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse
- 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](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)



**JOHANNITER**