



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 32	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 04.08.2025	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,1	A1,F,I	A1,I,J,1,2	A1,C,I,J	A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 05.08.2025	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
	A1,C,G,I,J,1	A1,G,I	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 06.08.2025	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 Cocktaildressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,G,1,2,3	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	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 07.08.2025	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,J,1,3	A1,G,I,3	A1,G,H,I,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 08.08.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel 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 Kräuterbittersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage	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,I,2,3	C,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 09.08.2025	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	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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
	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 10.08.2025	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 Bandnudeln				Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,C,I,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1				A1,C,G,1	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 / Erdnussenerzeugnisse
- 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



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 33	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot KW
Montag 11.08.2025	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,1	A1,G,1,2,3	A1,I,2,3	A1,G,I	A1,G,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 12.08.2025	Linseintopf 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 Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 13.08.2025	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini 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,I,J,3
Donnerstag 14.08.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl 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	A1,I,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 15.08.2025	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 Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	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	A1,D,2,3
Samstag 16.08.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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.			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 17.08.2025	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,G,1	C,G,J,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 / Erdnuserzeugnisse
- 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



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 34	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 18.08.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln	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,I,J,1,3	A1,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 19.08.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln 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 Paprikakartoffeln	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	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 20.08.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und 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 21.08.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti	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 22.08.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln	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,F,G,I	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1,2,3	A1,G,I,1	A1,F,I,1	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,G
Samstag 23.08.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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.			Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,D,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 24.08.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, 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,I				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 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



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 35	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot KW
Montag 25.08.2025	"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	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	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 26.08.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohngemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar 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	Schnittenteller 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 27.08.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	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 28.08.2025	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 29.08.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	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 30.08.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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	I,1,2,3	A1,C,F,G,I,K,1	A1,C,J,1,3			A1,C,F,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3	
Sonntag 31.08.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengericht und Nudeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,G,I	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,J,1	A1,C,G,1	C,G,J,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 / Erdnusszeugnisse
 - 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 / Lupinerzeugnisse
 - 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



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 36	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 01.09.2025	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 02.09.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischleinlage	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,C,I,J	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 03.09.2025	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 Joghurdressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 04.09.2025	Geflügel-Schachlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbittersauce 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
	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1	G	I,1,3	A1,C,I,J	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 05.09.2025	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süßsauer mit Chinagemüse und 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	Sahnegrießbrei 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,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 06.09.2025	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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.		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
	A1,I,1,3	A1,C,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1			G,1	A1,C,G,I,J,1,3	
Sonntag 07.09.2025	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Selleriewurzelgemüse 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			
	A1	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,G,I,J,2	A1,C,G,1	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 / Erdnuserzeugnisse
- 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 / Lupinerzeugnisse
- 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





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 37	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 08.09.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln 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 Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,F,G,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,I,1,3	C,G,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 09.09.2025	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	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,C,I,J,1	A1,G,I	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,2,3
Mittwoch 10.09.2025	Hamburger Heringsstipp 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 Möhreeneintopf 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,1,3	A1,G,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 11.09.2025	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 Gemüseris	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,J,1,3	A1,C,1	A1,C,F,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 12.09.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker 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,C,G,I,J,1	A1,C,I,J	G	A1,D,2,3
Samstag 13.09.2025	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralnudeln	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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.			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,I,1	A1,G,I	A1,G,I,3				A1,C,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 14.09.2025	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				Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I,3	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I				G,1	C,G,J,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 / 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 / Lupinerzeugnisse
- 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



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 38	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 15.09.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	A1,G,1,2,3	A1,I	A1,G,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I	A1,C,I,J,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 16.09.2025	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischleinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,F,G	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,1	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 17.09.2025	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,D,I,1	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 18.09.2025	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügel Wiener	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,D,G,I,J,1	A1,I,2,3	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,I,1	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 19.09.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,C	A1,C,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I,1,2,3	A1,C,G,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J	A1,C,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 20.09.2025	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 21.09.2025	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,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 / Erdnüsseerzeugnisse
- 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



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 39	M1 Gut bürgerlich 9,30 €	M2 Diät-Menü 9,30 €	M3 Feine Küche 9,30 €	M4 Spezial Gourmet 10,30 €	M5 Vegetarisch 9,30 €	M6 Eintopf / Pasta 9,30 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,95 €	M8 Süßspeise 7,95 €	M9 Abendbrot 6,30 €
Montag 22.09.2025	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse 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 Rindfleischleinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,G,I,L,1,3	A1,G,I,1	A1,G,I,1,2,3	A1,D,G,I	A1,F,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 23.09.2025	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln 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,C,G,I,J,1	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,G,I	C,G,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 24.09.2025	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 Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I,1	A1,G,I	A1,C,I,J,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	I,1,2,3	A1,C,F,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 25.09.2025	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 gewürfelter Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,G,I,J,3	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,G,I,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 26.09.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Sensauce 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	Mandarinmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,I	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,D,G,I,J,1,3	A1,G,I,1,2	A1,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 27.09.2025	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle	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 7,60 € oder passiert für 9,30 € 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.			Quarkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,3	A1,C,I,1				A1,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 28.09.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3	G	C,G,J,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 / Erdnusserezeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinerzeugnisse
- 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