



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 44	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 28.10.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit 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 29.10.2024	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlragigemüse 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,I,J,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 30.10.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Speißbraten 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,F,G,I,J,1	A1,D,G,I,1	C,I,J,1,3	A1,I	A1,I,1	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 31.10.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3	A1,I	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
Allerheiligen Freitag 01.11.2024	Putengeschnetzeltes in Rahm mit Broccoli und Reis	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Gefüllte Maultaschen (vegetarisch) mit einer Zwiebelschmelze	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu 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,F,G,I	A1,G,I	A1,C,G,I,J,1	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 02.11.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlichen bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebatene 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 03.11.2024	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat			Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	
	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 / 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
 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 45	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 04.11.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	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	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselwürfel	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	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 05.11.2024	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salateller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,F,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,1,2,3
Mittwoch 06.11.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln 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 07.11.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte 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 08.11.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestsauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit 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,I,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 09.11.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstchen	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse 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.			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,F,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,J,1,2,3
Sonntag 10.11.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln	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,G,I,1	I,2	A1,C,G,I,1				A1,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 / 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