



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 46	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 11.11.2024	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 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,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 12.11.2024	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 13.11.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Pangasiusfilet Julingemüsesauce 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 14.11.2024	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	Grünkohlgemüseintopf mit Geflügelwürfel	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,I,J,1,2,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 15.11.2024	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 16.11.2024	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf 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. 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,I			G,1	A1,C,G,I,J,1,3	
Sonntag 17.11.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkorreis	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 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 47	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 18.11.2024	"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 	Krätiger 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 19.11.2024	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnen Gemüse 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,1,2,3
Mittwoch 20.11.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln 	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris 	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 Süße 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 21.11.2024	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,I,1,3
Freitag 22.11.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln 	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	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,C,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 23.11.2024	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren 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. 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.			Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	A1,I,1,2,3	A1,A4,C,G,I,1	A1,J				A1,C,F,G,1	A1,A2,C,J,1,2,3
Sonntag 27.10.2024	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
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland
 www.instagram.com/johanniter_bergischesland



JOHANNITER