



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

Weitere Dienstleistungen
der Johanniter:



KW 48	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 24.11.2025	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	A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 25.11.2025	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,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 26.11.2025	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	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 27.11.2025	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	Eierpannkuchen 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 28.11.2025	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 Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini 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 29.11.2025	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 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.			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 30.11.2025	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 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

- 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 /
Krebstierzeugnisse

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 Sulfite

M Lupinen /
Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere /
Weichtierzeugnisse

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:



KW 49	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 01.12.2025	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	Rosenkohlentopf 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,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 02.12.2025	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 Apfelpompott	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 03.12.2025	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 04.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel	Hamburger Heringstipp 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,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 05.12.2025	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 Apfelpompott	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 06.12.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfel	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli	<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>			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 07.12.2025	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	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 / Krebstierzeugnisse
- 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 Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtierzeugnisse

- 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:



KW 50	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 08.12.2025	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 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,I,J,1,3	A1,F,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 09.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-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,1,2	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 10.12.2025	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 11.12.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 	Rinderfrikadelle 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 	Grünkohlgemüseeintopf 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,J,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,I,J,1,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 12.12.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis 	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,1	A1,F,G,I	A1,C,G,I,J	A1,D,I	A1,G,I,1	A1,F,I,1	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,G
Samstag 13.12.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat 	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 	<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</p> <p>Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden.</p> <p>Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.</p>			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 14.12.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis 	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 /
Krebstierzeugnisse

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 Sulfite

M Lupinen /
Lupinerzeugnisse

N Weichtiere /
Weichtierzeugnisse

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:



KW 51	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 15.12.2025	"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	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 16.12.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Frischer Markteintopf mit feiner Geflügel-Wiener 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnenmischgemüse 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 	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,2,3
Mittwoch 17.12.2025	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 Röststücken 	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini Salat 	Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Süße 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 18.12.2025	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 19.12.2025	Frische Reibekuchen mit leckem 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 kleinen Bandnudeln 	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	Schweizer Wurstdsalat 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,J,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 20.12.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 	<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>			Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	I,1,2,3	A1,F,G,I,K,1	A1,C,J,1,3				A1,C,F,G,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 21.12.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübenmischgemüse 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,J,2	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,J,1				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 /
Krebstierzeugnisse
- 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 Sulfite
- M Lupinen /
Lupinerzeugnisse
- N Weichtiere /
Weichtierzeugnisse

- 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:



KW 52	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 22.12.2025	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 23.12.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachbohnen-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
Heiligabend Mittwoch 24.12.2025	Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln	Wildlachs mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln		Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce	 Die Johanniter wünschen Frohe Weihnachten!	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter	
	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1		A1,G,I,1,3	A1,C,I		A1,G,1	A1,A2,F,2,3,4	
1. Weihnachts- tag Donnerstag 25.12.2025	Zarte Hähnchenbrust Natur in Fruchtiger Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln		Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikatner Curry-Ingwersauce		Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing	
A1,F,G,I,1	A1,J	A1,C,G		A1,G,I,1	A1,C,G,1		A1,C,D,G,J,1,3		
2. Weihnachts- tag Freitag 26.12.2025	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis		Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln		Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter	
A1,G,I,1	A1,C,G,I,J	A1		A1,G,H1,I	A1,G,1		A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3	
Samstag 27.12.2025	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreineintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate	<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. Zusätzlichen 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</p> <p>Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden.</p> <p>Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.</p>		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			G,1	A1,C,G,I,J,1,3	
Sonntag 28.12.2025	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und 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,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 / Eiererzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse /
Erdnüssererzeugnisse

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:



KW 1	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 29.12.2025	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	Italianische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,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,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 30.12.2025	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,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,2,3
Mittwoch 31.12.2025	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	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Neujahr Donnerstag 01.01.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	Hokifilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Bete und Salzkartoffeln	Kräuterseitling "Schnitzel" 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,F,G,I,1	A1,G,1	A1,C,G,I,1	A1,I	C,F,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 02.01.2026	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 Kräutersenfauce 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,G,I,J,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 03.01.2026	Geflügelsteaks in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spinalnudeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce 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</p> <p>Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden.</p> <p>Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.</p>			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 04.01.2026	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	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 / Krebstierzeugnisse
- 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 / Weichtierzeugnisse

- 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:



KW 2	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 05.01.2026	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" Italienische 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,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 06.01.2026	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	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,F,G,I	A1,I,1,3	A1,G,I	A1,F,G,I,1	A1,C,F,G,I	A1,I,J,1,3	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 07.01.2026	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 08.01.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf 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 09.01.2026	FrISCHE Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	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,J,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 10.01.2026	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 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.			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 11.01.2026	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fusilli Nudeln 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 / Krebstierzeugnisse
- 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 Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtierzeugnisse

- 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:



KW 3	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 12.01.2026	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	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	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,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 13.01.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufbau 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,1	C,G,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,2,3
Mittwoch 14.01.2026	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 Makkaroniaufbau 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 Süße mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,G,I,1	A1,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,D,G,I	A1,G,I,1	G,I,J,1,3	C,F,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 15.01.2026	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 Zimtucker	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 16.01.2026	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	Mandarinenmilchreis	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 17.01.2026	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	<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</p> <p>Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden.</p> <p>Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.</p>			Quarkkeulchen mit Vanillesauce	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,1	A1,A2,C,G,J,1,2,3
Sonntag 18.01.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse 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	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 /
Krebstierzeugnisse

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 Sulfite

M Lupinen /
Lupinerzeugnisse

N Weichtiere /
Weichtierzeugnisse

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