



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1 Gut bürgerlich 11,45 €</b>	<b>M2 Diät-Menü 10,90 €</b>	<b>M3 Feine Küche 10,90 €</b>	<b>M4 Spezial Gourmet 12,45 €</b>	<b>M5 Vegetarisch 10,90 €</b>	<b>M6 Eintopf / Pasta 10,90 €</b>	<b>M7 Salat &amp; Co. (kalt) 9,45 €</b>	<b>M8 Süßspeise 9,45 €</b>	<b>M9 Abendbrot 7,20 €</b>	
KW 48	<b>Montag</b> 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	
	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,F,I	A1,I,J,1,2	A1,C,I	A1,G,I,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 Bärlauchsause dazu Gurkensalat mit Hausdressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	
	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 Cocktailedressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße	
	Donnerstag 27.11.2025	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,I,J	A1,D,G,I,1	A1,C,J,1,3	A1,G,I,3	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	
	Freitag 28.11.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Garkensalat	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 Zucchinigemüse 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	
	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	<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>				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott
	Sonntag 30.11.2025	A1,G,I	A1,I	A1,G,I,K	A1,G,I					
		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					
		A1,G,I,1	A1,C,I,J,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1					

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=Gehrkern, 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

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

Bestellfax 0202 28057-302

www.johanniter.de/bergischesland  
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland  
 www.instagram.com/johanniter\_bergischesland

menuservice.bergischesland@johanniter.de



**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	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost	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,I,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 Apfelkompost	Schnitttenteller 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 Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkrätersauce 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 Geflügelwurstwürfel	Hamburger Herringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelspätzle und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Bekömmliche Gemüsebolognese mit Vollkornnuddeln	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,I,J,1,3	A1,G,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,I,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 Pesto-Sauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost	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 Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	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 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.				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	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,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,1,2,3	
Sonntag 07.12.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl 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 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.				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,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3	A1,G,1	A1,C,G,I,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=Gehste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon

B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojagerzeugnisse

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

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

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

Bestellfax 0202 28057-302

www.johanniter.de/bergischesland  
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland  
 www.instagram.com/johanniter\_bergischesland

menueservice.bergischesland@johanniter.de



JOHANNITER



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1</b> Gut bürgerlich 11,45 €	<b>M2</b> Diät-Menü 10,90 €	<b>M3</b> Feine Küche 10,90 €	<b>M4</b> Spezial Gourmet 12,45 €	<b>M5</b> Vegetarisch 10,90 €	<b>M6</b> Eintopf / Pasta 10,90 €	<b>M7</b> Salat & Co. (kalt) 9,45 €	<b>M8</b> Süßspeise 9,45 €	<b>M9</b> Abendbrot 7,20 €
<b>KW 50</b>									
Montag 08.12.2025	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Krautsalat 	<b>Truthahngulasch mit Möhren-</b> gemüse und Penne Nudeln 	<b>Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree</b> 	<b>Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräuter-</b> gemüse, dazu Reis 	<b>Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel</b> 	<b>Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch</b> 	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf</b> 	<b>Milchreis mit heißen Kirschen</b> 	<b>Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter</b> 
Dienstag 09.12.2025	<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat</b> 	<b>Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt</b> 	<b>Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis</b> 	<b>"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln</b> 	<b>Rührei mit Rahmspinat und Püree</b> 	<b>Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener</b> 	<b>Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing</b> 	<b>Germknödel mit Vanillesauce</b> 	<b>Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat</b> 
Mittwoch 10.12.2025	<b>Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</b> 	<b>Gedünstetes Seelachsfilet Julien-</b> gemüsesauce und Salzkartoffeln 	<b>"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat</b> 	<b>Geflügelfillets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsgemüse und Farfalle Nudeln</b> 	<b>Kürbiscurry mit Reis</b> 	<b>Spaghetti "Carbonara"</b> Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 	<b>Salatteller "Köttbullar"</b> mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 	<b>Sahnegrießbrei mit Himbeeren</b> 	<b>Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot</b> 
Donnerstag 11.12.2025	<b>Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat</b> 	<b>Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree</b> 	<b>Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti</b> 	<b>Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln</b> 	<b>Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln</b> 	<b>Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel</b> 	<b>Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing</b> 	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce</b> 	<b>Sandwichsteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur</b> 
Freitag 12.12.2025	<b>Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln</b> 	<b>Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln</b> 	<b>Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis</b> 	<b>Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat</b> 	<b>Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herhaftem Käse überbacken</b> 	<b>Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur</b> 	<b>Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing</b> 	<b>Beerengrütze mit Vanillesauce</b> 	<b>Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter</b> 
Samstag 13.12.2025	<b>Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln</b> 	<b>"Trentiner Markttopf"</b> Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 	<b>Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat</b> 	<b>Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln</b> 	<p><b>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 €</b></p> <p><b>Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr</b></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>				
Sonntag 14.12.2025	<b>Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis</b> 	<b>Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln</b> 	<b>"Ratatouille"</b> Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 	<b>Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln</b> 	<p><b>Milchreis mit roter Grütze</b> </p> <p><b>Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> </p>				
	<b>A1,F,G,I,3</b>	<b>A1,G,I</b>	<b>A1,C,I,J</b>	<b>A1,I</b>			<b>A1,G,1,2,3</b>		<b>A1,A2,G,1,2</b>

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=Gehrkern, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon

B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojagerzeugnisse

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**

**menu service.bergischesland@johanniter.de**

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal



**JOHANNITER**

[www.johanniter.de/bergischesland](http://www.johanniter.de/bergischesland)  
[www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland](http://www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland)  
[www.instagram.com/johanniter\\_bergischesland](http://www.instagram.com/johanniter_bergischesland)



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>KW 51</b>	<b>M1 Gut bürgerlich 11,45 €</b>	<b>M2 Diät-Menü 10,90 €</b>	<b>M3 Feine Küche 10,90 €</b>	<b>M4 Spezial Gourmet 12,45 €</b>	<b>M5 Vegetarisch 10,90 €</b>	<b>M6 Eintopf / Pasta 10,90 €</b>	<b>M7 Salat &amp; Co. (kalt) 9,45 €</b>	<b>M8 Süßspeise 9,45 €</b>	<b>M9 Abendbrot 7,20 €</b>	
	<b>Montag</b> 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 	Krätieriger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	
	<b>Dienstag</b> 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 Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Gemüse-Köttbullar mit Käselauschsauce 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 	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	
	<b>Mittwoch</b> 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 Röstiicken 	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und ZucchiniSalat 	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	
	<b>Donnerstag</b> 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 	
	<b>Freitag</b> 19.12.2025	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 kleinen Bandnudeln 	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 	
	<b>Samstag</b> 20.12.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 	Vegetarischer Gemüsebratlting auf Karottensauce mit Erbsepüree 	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. Wochenende- 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 
	<b>Sonntag</b> 21.12.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis 	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 					A1,C,F,G,1 	A1,A2,C,G,J,1,2,3 
		A1,G,I,J,2 	A1,F,G,I 	A1,G,I,1 	A1,J,1 					A1,C,6,1 	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=Geste, A4=Hafer,  
A5=Dinkel, A6=Kamut oder  
A7=Hybridstämme davon

B Krebstiere /  
Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse /  
Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojagerzeugnisse

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 /  
Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere /  
Weichtiererzeugnisse

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

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

Bestellfax 0202 28057-302

www.johanniter.de/bergischesland  
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland  
 www.instagram.com/johanniter\_bergischesland

menueservice.bergischesland@johanniter.de



**JOHANNITER**

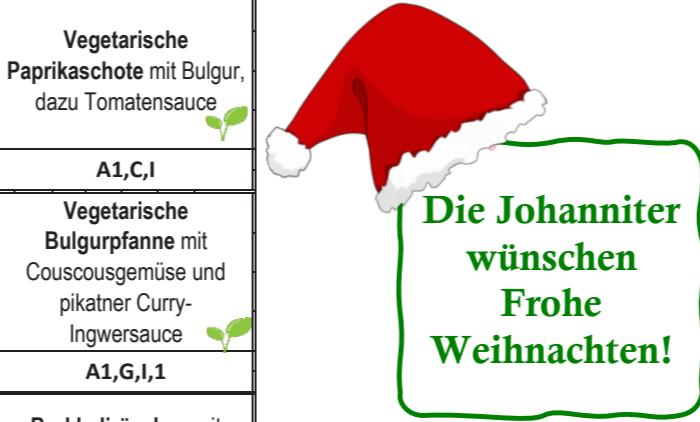


# Der Johanniter-Menüservice. Wir bringen Ihr Wunschmenü täglich heiß ins Haus!

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1</b> <b>Gut bürgerlich</b> 11,45 €	<b>M2</b> <b>Diät-Menü</b> 10,90 €	<b>M3</b> <b>Feine Küche</b> 10,90 €	<b>M4</b> <b>Spezial Gourmet</b> 12,45 €	<b>M5</b> <b>Vegetarisch</b> 10,90 €	<b>M6</b> <b>Eintopf / Pasta</b> 10,90 €	<b>M7</b> <b>Salat &amp; Co. (kalt)</b> 9,45 €	<b>M8</b> <b>Süßspeise</b> 9,45 €	<b>M9</b> <b>Abendbrot</b> 7,20 €
KW 52									
Montag 22.12.2025	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	<b>Maultaschen</b> "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Gurkensalat	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> 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	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterhamsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinsauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	<b>Bunte Tofu-Gemüsepflanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	<b>Thunfischsalat</b> nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> 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	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln	<b>Wildlachs</b> mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln		<b>Entenbrust</b> in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> mit Bulgur, dazu Tomatensauce			<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke"</b> 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	<b>Zarte Hähnchenbrust Natur</b> in Fruchtiger Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis	<b>Rinderroulade</b> in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln		<b>Zartes Wildgulasch vom Hirsch</b> mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle	<b>Vegetarische Bulgurpfanne</b> mit Couscousgemüse und pikanter Curry-Ingwersauce			<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zimtpflaumen Kompott	<b>Geräucherter Lachs</b> 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	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	<b>Geflügelhackbraten</b> in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis		<b>Sauerbraten</b> mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat	<b>Brokkoliröschen</b> mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersiliengemüse			<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Fruchtiger Geflügelsalat</b> mit Weißbrot, dazu Butter
	A1,G,I,1	A1,C,G,I,J		A1	A1,G,H1,I			A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Samstag 27.12.2025	<b>Herzhafter Kasselnacken</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Klassischer Möhreneintopf</b> mit pikantem Rinderfrikadelle	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate				<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> 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	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce	<b>Kleine Bandnudeln</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm				<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> 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



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.

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=Gehrkern, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon

B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojagerzeugnisse

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 / Lupinenerzeugnisse

N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

O Rind

P Schwein

Q Fisch

R Geflügel

S Vegetarisch

T Lamm

U Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

**Bestelltelefon** 0202 28057-320

**Bestelfax** 0202 28057-302

**menu** [menu@bergischesland.johanniter.de](mailto:menu@bergischesland.johanniter.de)

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal



**JOHANNITER**



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1 Gut bürgerlich 11,45 €</b>	<b>M2 Diät-Menü 10,90 €</b>	<b>M3 Feine Küche 10,90 €</b>	<b>M4 Spezial Gourmet 12,45 €</b>	<b>M5 Vegetarisch 10,90 €</b>	<b>M6 Eintopf / Pasta 10,90 €</b>	<b>M7 Salat &amp; Co. (kalt) 9,45 €</b>	<b>M8 Süßspeise 9,45 €</b>	<b>M9 Abendbrot 7,20 €</b>	
KW 1  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	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnuudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost	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	
	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	Schnitttenteller 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	
	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 Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompost	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	
	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 Krätersauce auf Gemüsereis	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	
	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 Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost	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	
	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunte Spiralenudeln	Herhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstückchen und Rindfleisch	Kichererbiscurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kämmelsauce 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 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.				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				
	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=Gehste, 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



**JOHANNITER**



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1</b> <b>Gut bürgerlich</b> 11,45 €	<b>M2</b> <b>Diät-Menü</b> 10,90 €	<b>M3</b> <b>Feine Küche</b> 10,90 €	<b>M4</b> <b>Spezial Gourmet</b> 12,45 €	<b>M5</b> <b>Vegetarisch</b> 10,90 €	<b>M6</b> <b>Eintopf / Pasta</b> 10,90 €	<b>M7</b> <b>Salat &amp; Co. (kalt)</b> 9,45 €	<b>M8</b> <b>Süßspeise</b> 9,45 €	<b>M9</b> <b>Abendbrot</b> 7,20 €
KW 2									
Montag 05.01.2026	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjas mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle	<b>Spaghetti "Funghi"</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	<b>Möhrengemüse</b> Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> 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	<b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis	<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjas mit Apfelsrotkohl und Kartoffeln	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet</b> "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kasselerwürfel	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<b>Gyrosbraten</b> 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	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	<b>Vollkorn-Spaghetti "Tonno"</b> Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffeln	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln	<b>Chilli con Carne</b> mit roten Bohnen und kömigem Reis	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße	<b>Eiersalat</b> 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	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügel Wiener	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	<b>Bulgurpfanne mit Hirten-Käsewürfel</b> und mediterranem Gemüse	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<b>Sandwicheller</b> - 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	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus	<b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	<b>Matjesfilet</b> in Kräutermarkinade, dazu Speckböhnen und Salzkartoffeln	<b>Tortellini "Vegetarische Art"</b> in fruchtiger Tomatensauce	<b>Eintopf von frischem Kohlrabi</b> mit gebratenen Fleischklößchen	<b>Salatteller "Rustica"</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren</b> dazu Vanillesauce	<b>Fischplatte nach Angebot</b> 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	<b>Herhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce 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.				
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,G,I,3	A1,I,K	A1,D,G,I,J,1				Milchreis mit roter Grütze	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Sonntag 11.01.2026	<b>Thüringer Bratwurst</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	<b>Fusilli Nudeln</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce	<b>Schweinesteak</b> mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
	A1,G,I,1	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,I,1				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
								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=Gehrkern, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon

B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse

C Eier / Eierzeugnisse

D Fisch / Fischerzeugnisse

E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse

F Soja / Sojagerzeugnisse

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

**Bestelfax** 0202 28057-302

**@** [menueservice.bergischesland@johanniter.de](mailto:menueservice.bergischesland@johanniter.de)

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal



**JOHANNITER**



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

Weitere Dienstleistungen  
der Johanniter:



	<b>M1 Gut bürgerlich 11,45 €</b>	<b>M2 Diät-Menü 10,90 €</b>	<b>M3 Feine Küche 10,90 €</b>	<b>M4 Spezial Gourmet 12,45 €</b>	<b>M5 Vegetarisch 10,90 €</b>	<b>M6 Eintopf / Pasta 10,90 €</b>	<b>M7 Salat &amp; Co. (kalt) 9,45 €</b>	<b>M8 Süßspeise 9,45 €</b>	<b>M9 Abendbrot 7,20 €</b>
KW 3 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 Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost	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,I,1,3
	Geflügelgulasch mit Möhren gemüse und Fusilli Nudeln	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Bete Salat	Nudelaufauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Rösti zwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompost	Schnitttenteller 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
	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 Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	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,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
	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 Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
Donnerstag 15.01.2026	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,I,1,3
	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischnsalat	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischnsalat	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurtsalat 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
Freitag 16.01.2026	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. Wochend- 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>				Quarkkeulen mit Vanillesauce
	A1,I	A1,F,G,I	A1,C,G,I,1,3	A1,C,I,1					A1,G,1
	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhren gemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße					Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
Samstag 17.01.2026	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I	A1,C,G,I,J,1,3					A1,A2,C,G,J,1,2,3
									Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompost
Sonntag 18.01.2026									Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
									G

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=Geste, 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=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

Johanniter-Unfall-Hilfe e.V.  
Regionalverband Bergisches Land  
Wittensteinstraße 53  
42285 Wuppertal

Bestellfax 0202 28057-302

www.johanniter.de/bergischesland  
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland  
 www.instagram.com/johanniter\_bergischesland

menuservice.bergischesland@johanniter.de



**JOHANNITER**