



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen

JOHANNITER

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

JOHANNITER

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

JOHANNITER

| KW 50 | M1 Gut bürgerlich 9,15 € | M2 Diät-Menü 9,15 € | M3 Feine Küche 9,15 € | M4 Spezial Gourmet 10,15 € | M5 Vegetarisch 9,15 € | M6 Eintopf / Pasta 9,15 € | M7 Salat & Co. (kalt) 7,80 € | M8 Süßspeise 7,80 € | M9 Abendbrot 6,10 € |
|--------------------------|---|---|---|--|--|--|--|--|---|
| Montag 09.12.2024 | Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree | Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln | Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis | Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle | Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl | Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle | Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf | Milchreis mit heißen Kirschen | Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter |
| | A1,G,1,2,3 | A1,I | A1,G,I,1 | A1,C,G,I | A1,G,I | A1,C,I,J,1 | A1,C,G,J,1,3 | G,1 | A1,A2 |
| Dienstag 10.12.2024 | Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis | 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 | A1,G,I,1 | 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 11.12.2024 | Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis | Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln | 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,1 | A1,C,F,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 12.12.2024 | 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 Petersilienkartoffeln | 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,G,I | C,G,J,1,3 | A1,G,1 | A1,C,G,J,1,3 |
| Freitag 13.12.2024 | Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus | Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree | Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln | Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln | 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 | Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce | Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter |
| | A1,C | A1,C,G,I,1 | A1,I,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 14.12.2024 | Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat | Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage | Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln | Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Kartoffeln | Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzliche 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,J,3 | A1,I,K | A1,D,G,I,J,1 | | | G,1 | A1,C,G,I,J,1,3 | |
| Sonntag 15.12.2024 | Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln | Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln | Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce | Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln | | | Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce | Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot | |
| | A1,G,I,1 | A1,F,G,I | A1,G,I,1 | A1,I,1 | | | A1,G,1,2,3 | A1,A2,G,1,2 | |

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet

- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

- Rind
- Schwein
- Fisch
- Geflügel
- Vegetarisch
- Lamm
- Wild

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



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

www.johanniter.de/bergischesland
 www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland
 www.instagram.com/johanniter_bergischesland



JOHANNITER



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen

JOHANNITER

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

JOHANNITER

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

JOHANNITER

| KW 51 | M1 Gut bürgerlich 9,15 € | M2 Diät-Menü 9,15 € | M3 Feine Küche 9,15 € | M4 Spezial Gourmet 10,15 € | M5 Vegetarisch 9,15 € | M6 Eintopf / Pasta 9,15 € | M7 Salat & Co. (kalt) 7,80 € | M8 Süßspeise 7,80 € | M9 Abendbrot 6,10 € |
|--------------------------|--|---|--|--|---|---|---|--|--|
| Montag 16.12.2024 | Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln | Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln | Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat | Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis | Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis | Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage | Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur | Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott | Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat |
| | A1,F,G,I,L,1,3 | A1,G,I,1 | A1,G,I,1,2,3 | A1,D,G,I | A1,F,I | A1,I,1 | A1,C,F,G,I,J,1,3 | G,1 | C,G,J,1,3 |
| Dienstag 17.12.2024 | Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln | Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat | Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch | Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln | Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree | Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln | Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing | Eierpfannkuchen mit Apfelkompott | Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur |
| | A1,G,I | A1,C,G,I,J,1 | A1,G,I,1 | A1,G,I | A1,C,G,I,1 | A1,G,I | C,G,J,1,3 | A1,C,G | A1,A2,G,1,2,3 |
| Mittwoch 18.12.2024 | Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree | Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln | Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat | Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat | Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken | Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel | Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing | Feiner Grießbrei mit roter Grütze | Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot |
| | A1,G,I,1 | A1,G,I | A1,C,I,J,1,3 | A1,D,G,I | A1,G,I,1 | I,1,2,3 | A1,C,F,G,J,1,3 | A1,G,1 | A1,A2,C,G,I,J,3 |
| Donnerstag 19.12.2024 | Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln | Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln | 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 | A1,D,G,I,1 | A1,C,I,J,1,2,3 | A1,G,I,1 | A1,G,I,1 | A1,I,1,3 | C,D,G,J,1,3 | A1,C,G | A1,C,G,J,1,3 |
| Freitag 20.12.2024 | Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln | Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln | Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat | Backfischfilet auf delikater Sensesauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat | Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree | Italienischer Gemüseintopf | Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur | Mandarinenmilchreis | Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur |
| | A1,I | A1,C,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 21.12.2024 | 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 Salzkartoffeln | Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden. | | Quarkkeulchen mit Vanillesauce | Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot | |
| | A1,I | A1,F,G,I | A1,C,G,I,3 | A1,I,1 | | | A1,G,1 | A1,A2,C,I,1,2,3 | |
| Sonntag 22.12.2024 | Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris | Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln | Linsen-Bolognese mit Nudeln | Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle | Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott | Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur | | | |
| | A1,F,G,I,3 | A1,I,J | A1,I | A1,C,F,G,I,J,1 | 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 / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüsserzeugnisse
- 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 / 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