



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

KW 52	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 23.12.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	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,G,I,J,1	A1,G,I,J,1,2,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Heiligabend Dienstag 24.12.2024	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln	Schellfisch mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln	Vegetarische Paprikaschote mit dazu Bulgur und Tomatensauce	Gänsebraten in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße				Quarkstrudel mit Vanillesauce	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgerke" dazu Vollkornbrot und Butter
	A1,G,I	A1,D,G,I,J,1	A1,C,I,J	A1,G,I,1,3				A1,C,G,1	A1,A2,F,2,3,4
1. Weihnachtstag Mittwoch 25.12.2024	Hähnchenbrust natur in fruchtiger Currysauce dazu Broccoli und Langkornreis	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikanter Curry-Ingwersauce	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle				Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dill dressing
	A1,F,G,I,1	A1,J	A1,G,I,1	A1,C,G,I,1				A1,C,G,1	A1,C,D,G,J,1,3
2. Weihnachtstag Donnerstag 26.12.2024	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffel	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat				Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter
	A1,G,I,1	A1,C,F,G,I,J,1	A1,G,H1,I	A1				A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 27.12.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Grünkohleintopf mit Mettwurst	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,C,F,I,J,1,3	A1,G,I	A1,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 28.12.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlichen bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	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 29.12.2024	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat			Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	
	A1,G,I,1	A1,C,I,1	A1,C,G,I	A1,D,G,I,1			A1,C,G,1	A1,A2,G,1,2	

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und 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 1	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 30.12.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,1	A1,G,1,2,3	A1,I,2,3	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 31.12.2024	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	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 Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,F,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I	C,D,G,I,J,1,3	A1,C,G	A1,A2,G,1,2,3
Neujahr Mittwoch 01.01.2025	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Salzkartoffeln				Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,C,F,G,I	A1,D,G,I,1	A1,C,G,I	A1,G,I,1				A1,G,1	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 02.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Geflügel Frikadellen mit Nudelsalat und Senf	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C	A1,I,1,2,3	C,D,G,J,1,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,I,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 03.01.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfelter Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	A1,C,I,J,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,C,I,J,1,3	A1,I,1,3	C,G,J,L,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 04.01.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1,2,3	A1,G,I	A1,C,G,I,1	A1,F,G,I				A1,C,G	A1,A2,C,J,1,2,3
Sonntag 05.01.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle			Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	
	A1,C,G,I	A1,G,I,1	I,2	A1,C,G,I,1			A1,G,1	A1,C,G,J,1,3	

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

- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= 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

- 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





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 2	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 06.01.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat 	Truthahngulasch mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln 	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,F,I,J,1,3	A1,F,G,I	A1,G,I,1	A1,D,G,I,3	A1,F,G,I,1	A1,I,1	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 07.01.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat 	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 	Rührei mit Rahmspinat und Püree 	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 	Germknödel mit Vanillesauce 	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	A1,C,G,I,J,1	G,1,2	A1,F,I	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	I,1,2,3	C,G,J,1,2,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,2,3
Mittwoch 08.01.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis 	Kürbiscurry mit Reis 	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 	Sahngrießbrei 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 09.01.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln 	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln 	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree 	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,A4,C,G,I,1,3	A1,G,I,1,3	C,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 10.01.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln 	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris 	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat 	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur 	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing 	Beerengrütze mit Vanillesauce 	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,G,I,J,1	A1,G,I	A1,C,F,G,I,J	A1,D,I,1,2,3	A1,G,I,1	A1,F,I	A1,C,G,I,J	G,1	A1,A2,D,G
Samstag 11.01.2025	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat 	Softiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.			Milchreis mit roter Grütze 	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1	A1,I,1	A1,C,G,I,1	A1,I				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 12.01.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln 	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis 	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,F,G,I,3	A1,G,I	A1,I,1	A1,D,G,I,1				A1,G,1,2,3	A1,A2,G,1,2

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

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

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice- Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



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

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



JOHANNITER



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

KW 3	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 13.01.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,F,G,I,1	A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,G,I,1,3	A1,C,G,I,1	A1,I,1	A1,C,F,G,I,J,1,3	G,1	C,G,J,1,3
Dienstag 14.01.2025	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel Wiener	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnenmüschli dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullar mit Käselasauce 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,1,2,3
Mittwoch 15.01.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	A1,F,G,I,1,3	A1,C,F,G,I,J,1	A1,D,I	A1,1	A1,C,F,G,I,1	A1,C,F,I,J,1	A1,F,G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 16.01.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,C,F,G,I,J,1	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,I	A1,G,I,1	C,D,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 17.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielseintopf mit Schweinefleischwürfel	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtzucker 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,I,1	A1,A2,G,1,2,3	G	A1,D,2,3
Samstag 18.01.2025	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügel Wiener	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. 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.			Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	A1,I,1	A1,I,1,2,3	A1,A4,C,G,I,1	A1,J				A1,C,F,G,1	A1,A2,C,J,1,2,3
Sonntag 19.01.2025	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	A1,G,I	A1,I,1	A1,G,I,1	A1,C,F,J,1,3				A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3

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

- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen,
A3=Gerste, A4=Hafer,
A5=Dinkel, A6=Kamut oder
A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere /
Krebstiererzeugnisse
- C Eier / 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= 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

- 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





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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:



Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen



Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf



Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

KW 4	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 20.01.2025	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	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,I,J,1	A1,F,G,I,1	A1,C,I	A1,I,1	A1,C,G,I,J,1	A1,C,F,I,J,1,3	A1,C,G,J,1,3	G,1	A1,A2
Dienstag 21.01.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillsauce und Reis dazu Wachsböhen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage	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	A1,1	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
Mittwoch 22.01.2025	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Gebrautes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	A1,I	A1,G,I	A1,D,G,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1	A1,I,2,3	A1,F,G,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Donnerstag 23.01.2025	Geflügel-Schachlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbutter sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	A1,F,I	A1,D,G,I	A1,I,2,3	A1,G,I,1	G	I,1,3	A1,C,G,I,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 24.01.2025	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süßsauer mit Chinagemüse und Reis	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	A1,1,3	A1,C,G,I,J,1	A1,F,I	A1,D,G,I,1	A1,G,I,1	A1,G,I,1,3	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,A2,D,G
Samstag 25.01.2025	Herzhafter Kasseleknack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebatene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat	Das Menü "M9 Abendbrot" kann nur in Verbindung mit einem Menü bestellt werden und ist nicht einzeln bestellbar. Das Menü "M2" ist auch als Mini-Menü für 7,55 € oder passiert für 9,15 € lieferbar. Zusätzlich bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.			Milchreis mit roter Grütze	Gebatene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	A1,I,1,3	A1,C,I,1	A1,I	A1,F,G,I,1				G,1	A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 26.01.2025	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	A1,G,I	A1,I,J	A1,C,G,I,1	A1,C,F,G,I,J,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 / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse
- 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

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





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 5	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 27.01.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-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 Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	A1,C,G,I,J,1	A1,C,G,I,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 28.01.2025	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis	Linteneintopf 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	A1,I,2,3	A1,I,J,2	A1,F,I	A1,I,1,2,3	C,G,J,L,1,3	A1,G,1	A1,A2,G,1,2,3
Mittwoch 29.01.2025	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhre Eintopf 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,F,I,J,1	G,3	A1,C,G	A1,A2,C,G,I,J,3
Donnerstag 30.01.2025	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktailsdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	A1,I,1	A1,D,G,I,1	A1,C,F,J,1,3	A1,C,1	A1,C,F,G,I,1	A1,I	A1,C,F,G,J,1,3	A1,C,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 31.01.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelrösti mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	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,F,G,I,J,1	A1,C,G,I,J,1,3	G	A1,D,2,3
Samstag 01.02.2025	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce 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 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.			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,J,1,2,3
Sonntag 02.02.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur			
	A1,G,I,3	A1,A3,C,F,G,I,J,1	A1,C,G,I,1	A1,G,I	G,1	A1,C,G,I,1,3			

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Süßstoff
- 4 Konservierungsstoff
- 5 Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 Alkohol
- 8 Formfleisch
- 9 mit Milchprodukt zubereitet
- A Glutenhaltiges Getreide
A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon
- B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
- C Eier / Eierzeugnisse
- D Fisch / Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse / Erdnüssezeugnisse
- F Soja / Sojaerzeugnisse
- G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
- H Schalenfrüchte
H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
- J Senf / Senferzeugnisse
- K Sesam / Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

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

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet.

Nährwerte können in der Menüservice-Verwaltung erfragt werden.

Bestelltelefon 0202 28057-320

Bestellfax 0202 28057-302

menueservice.bergischesland@johanniter.de



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

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



JOHANNITER



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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

Unterstützung zu Hause!
Die Johanniter-Alltagshilfen

JOHANNITER

Sicherheit auf Knopfdruck!
Der Johanniter-Hausnotruf

JOHANNITER

Sicher unterwegs!
Der Johanniter-Fahrdienst

JOHANNITER

KW 6	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 03.02.2025	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 04.02.2025	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Große 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,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 05.02.2025	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,J,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 06.02.2025	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,1,1	A1,G,I	A1,G,I	C,G,J,1,3	A1,G,1	A1,C,G,J,1,3
Freitag 07.02.2025	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	Eierpfannkuchen 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 08.02.2025	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce 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. Zusätzlichen bieten wir Ihnen jeden Tag eine Auswahl an Kuchen und Suppen an. Wochenend- und Feiertagszuschlag: 0,65 € Bestellzeiten: Montag bis Donnerstag: 08:00 - 11:00 Uhr. Freitag und vor Feiertagen: 08:00 bis 09:00 Uhr Vor Wochenenden muss auch für den Montag bis 9 Uhr bestellt werden. Vor Feiertagen muss auch für den Folgetag bis 9 Uhr bestellt werden.		Milchreis mit 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 09.02.2025	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= 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

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 7	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 10.02.2025	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-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 11.02.2025	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 🐔	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete 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,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 12.02.2025	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 Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 🌿	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel 🐷	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 13.02.2025	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,1,3	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 14.02.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln 🐷	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 🐷	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat 🐔	Backfischfilet auf delikater Senfsauce 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 15.02.2025	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,J,1,2,3
Sonntag 16.02.2025	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 🐔	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse 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,G,I	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 / Erdnüssezeugnisse
- 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 / 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