

# Der Johanniter-Menüservice:

Lieferinformationen für  
unsere heißen Mittagsmenüs



**Wir beraten Sie gerne:**



02241 23423-80

0228 9628628

Unsere aktuellen **Speisepläne**

finden Sie auch im Internet unter:

[www.johanniter.de/bonn](http://www.johanniter.de/bonn)



**So können Sie auch bei uns bestellen:**

- **per E-Mail:** [menueservice.bonn@johanniter.de](mailto:menueservice.bonn@johanniter.de)
- **per Fax:** 02241 23423-845



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

## 1. Unser Angebot

Wir bringen Ihnen an den von Ihnen gewünschten Tagen, eine heiße Mittagsmahlzeit direkt ins Haus, **auch an Wochenenden und an Feiertagen**. Sie entscheiden, an welchen Tagen Sie ein Mittagessen von uns erhalten und bestellen im Voraus aus dem Angebot des Wochenspeiseplans.

Wir bieten Ihnen täglich **6** Mahlzeiten zur Auswahl:

- Einfach lecker schon ab 9,- €
- Leichter Genuss
- Traditionell gut
- Vegetarische Menüs
- Feinschmecker-Menü
- Beliebte Klassiker

Zusätzlich zu den Hauptmenüs können Sie eine Vorsuppe, einen kleinen Beilagen-Salat, Obstmus, Dessert oder auch Kuchen bestellen. So sorgen wir zusätzlich für Abwechslung auf Ihrem Mittagstisch! Eine ausgewogene Mischung der verschiedenen Lebensmittel liefert Ihnen wichtige Nährstoffe und macht Appetit. Obst, Gemüse, Vollkorn- und Milchprodukte zu den anderen Mahlzeiten und Sie sind „rund um den Tag“ gut versorgt.

Der pure Geschmack unserer Menüs hat gleich mehrere gute Gründe: wertvolle Zutaten aus der Natur, kreative Rezeptideen und jede Menge Kochkompetenz.

**I** Konsequenterweise wird auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Phosphat und Schmelzsalze sowie künstliche und naturidentische Aromen verzichtet: ganz nach dem Leitgedanken „Geschmack Pur – Natürlich gut, natürlich lecker!“

## 2. So bestellen Sie

Sie erhalten zu Beginn jeder Woche den Speiseplan für die übernächste Woche. Sie entscheiden, an welchen Tagen Sie eine heiße Mahlzeit von uns bekommen wollen und kreuzen Ihre Auswahl auf dem Bestellabschnitt des Speiseplans an. Diesen Abschnitt geben Sie unserem Menükurier unterschrieben bis spätestens Freitag mit. Bei später eingehenden Bestellungen können wir nicht gewährleisten, dass das von Ihnen ausgesuchte Essen noch lieferbar ist.

Bequem und einfach können Sie außerdem mit einer Dauerbestellung einer bestimmten Kostform (z.B. Montag - Sonntag Beliebte Klassiker) bestellen. Damit sind Sie nicht mehr auf die wöchentliche Abgabe einer Bestellung angewiesen.

Bestellwünsche oder Abbestellungen (z. B. wegen eines Arzttermins) teilen Sie uns bitte schriftlich oder telefonisch bis spätestens 12 Uhr am Vortag (bzw. Freitag bis 12 Uhr für Wochenende und Montag), mit.

**Sollten wir Sie einmal nicht antreffen, so nehmen wir das Essen wieder mit zurück, es sei denn, Sie haben entsprechende Absprachen mit uns getroffen (z. B. dass wir das Essen bei Nachbarn abgeben oder vor die Haus- bzw. Wohnungstüre stellen sollen). Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Mahlzeiten, die nicht rechtzeitig abbestellt wurden, aufgrund des entstandenen Aufwands in Rechnung stellen.**

### 3. Lieferung

Die Lieferung der Mahlzeiten erfolgt in einer porzellanweißen Menüschale mit Unterteilungen für die einzelnen Menüteile. Auf dem Etikett sind die Kostformen, Diäten, Broteinheiten für Diabetiker, Nährwerte, Einwaagen und Zutaten übersichtlich dargestellt.

Die genaue Uhrzeit der Anlieferung hängt von Ihrem Wohnort ab. Da wir unsere Touren immer in gleicher Reihenfolge fahren, können Sie die Uhrzeit Ihrer ersten Anlieferung als Maßstab nehmen. Allerdings können wir externe Faktoren, wie Verkehrssituationen und Wetter, nicht beeinflussen. Abweichungen in der Lieferzeit sind dadurch möglich.

Wir stellen Ihnen leihweise eine Styroporbox zur Verfügung, in der sich das Essen noch ca. 1 Stunde warm hält. Bitte halten Sie diese bei jeder Anlieferung bereit. Sollten Sie längere Zeit keine Menüs von uns beziehen: Ein kurzer Anruf genügt und wir holen die Styroporbox bei Ihnen ab.

Falls Sie das Menü einmal nachträglich erhitzen möchten, geben Sie einfach die geschlossene bzw. abgedeckte Menüschale für einige Minuten in den Backofen (max. 150° C) oder für ca. 2 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle.

**Achtung: Bitte erhitzen Sie niemals die weiße Menüschale oder die schwarze Styroporbox direkt auf der Herdplatte! Beides schmilzt sofort (Brandgefahr)!** Die schwarze Styroporbox ist auch nicht für den Backofen geeignet, hier besteht ebenfalls Brandgefahr!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Styroporboxen, die aufgrund von eigenem Fehlverhalten (z.B. Erhitzen auf der Herdplatte) für uns unbrauchbar werden, in Rechnung stellen.

### 4. Abrechnung

Die Preise der einzelnen Menüs können Sie dem aktuellen Speiseplan entnehmen. Die aufgeführten Preise sind Endpreise und beinhalten die Kosten für die Anlieferung und das Erhitzen der Menüs. Trinkgeld für die Fahrer wird nicht erwartet.

Jeweils zum Monatsanfang erhalten Sie unsere detaillierte Rechnung über den vergangenen Liefermonat. Den entsprechenden Rechnungsbetrag überweisen Sie bitte innerhalb von 14 Tagen, unter Angabe der Rechnungsnummer, auf unser Konto. Sie sparen sich den Weg zur Bank, indem Sie uns die Erlaubnis erteilen, den fälligen Rechnungsbetrag einfach und sicher von Ihrem Konto einzuziehen. Hierdurch vermeiden Sie außerdem Folgekosten, die bei Versäumnissen erhoben werden. Das entsprechende Formular für die Einzugsermächtigung senden wir Ihnen gerne zu.

Bei Ihrer Bestellung besteht **keine vertragliche Bindung**. Unsere Lieferungen können auch einfach mal als Überbrückung zu Urlaubs- oder Krankheitszeiten erfolgen.

Wenn Sie **Bewohner der Stadt Bonn** und im Besitz eines gültigen **Bonn-Ausweises** sind, haben Sie die Möglichkeit, von der Stadt Bonn einen **Zuschuss** in Höhe von **€ 2,50** pro Menü zu erhalten. Entsprechende Antragsformulare für den Zuschuss senden wir Ihnen auf Anfrage zu.

## **5. Aufbewahrung und Haltbarkeit der Lebensmittel**

Die von uns angelieferten Speisen werden nach den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen aufbereitet und befinden sich bei der Anlieferung in einem ordnungsgemäßen Zustand. Die heißen Mittagsmenüs sind zum umgehenden Verzehr am Liefertag bestimmt. Die Menüs dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Nach der Ablieferung der Menüs können wir keine Haftung für eine Veränderung oder Verschlechterung der Lieferung, die auf eine fehlerhafte Lagerung und einen unsachgemäßen hygienischen Umgang zuhause sowie einen verspäteten Verzehr zurückzuführen sind, übernehmen.

Die Verantwortung für die sachgerechte Lagerung, den umgehenden Verzehr und die hygienisch einwandfreie Behandlung der gelieferten Speisen geht deshalb auf Sie, bzw. den Menüempfänger über.

Nach dem Essen können Sie die leere Menüschale einfach in die gelbe Tonne/den gelben Sack geben; das „Duale System“ garantiert die Entsorgung und Verwertung.

Aus hygienischen Gründen können wir die gebrauchten Menüschalen vom Vortag nicht zurücknehmen. Die Speisereste in den gebrauchten Schalen verderben besonders schnell und entwickeln in den Fahrzeugen extrem starke Gerüche. Außerdem bitten wir Sie, keine Abfallschalen in unsere schwarzen Styroporbehälter hineinzustellen. Sollten sich dennoch Speisereste in den Styroporbehältern befinden, bitten wir Sie den Behälter feucht auszuwischen. Somit können schlechte Gerüche in den Boxen vermieden und mit Ihrer Hilfe die Hygienevorschriften eingehalten werden.

**Sie möchten bestellen oder haben Fragen?**  **02241 234238-0**

Sollten wir einmal nicht direkt erreichbar sein, hinterlassen Sie bitte Ihren Namen und Ihre Telefonnummer in unserer Telefonzentrale. Wir rufen Sie gerne zurück!

**Noch ein Hinweis:** Ihre persönlichen Daten werden streng vertraulich behandelt und nur intern, für die der Sache dienlichen Bestimmung genutzt. Ihre Adresse wird nur an artverwandte Dienste innerhalb unseres Regionalverbandes weitergegeben. Ihre Daten werden keinesfalls an Dritte weitergegeben! Ausführliche Informationen zur Datenverarbeitung auf dem Beiblatt.