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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

KW 14	M1 Gut bürgerlich 8,95 €	M2 Diät-Menü 8,95 €	M3 Feine Küche 8,95 €	M4 Spezial Gourmet 9,95 €	M5 Vegetarisch 8,95 €	M6 Eintopf / Pasta 8,95 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,60 €	M8 Süßspeise 7,60 €	M9 Abendbrot 5,90 €
Ostermontag 01.04.2024	**Hähnchensteaks** mit feiner Sauce dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	**Truthahngulasch** mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	**Schweinebraten** in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf	**Milchreis** mit heißen Kirschen	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter
	G A1,F,I,J,L 3,5 453kj 3,2 F 0,1 g F 13,8 KH 3,9 ZU 5,6 EW 0,4SA 6,0BE	G A1,F,G,I ,9 285kj 0,8 F 0,2 g F 9,6 KH 2,0 ZU 5,3 EW 1,5 SA 4,2BE	S A1,G,I, 5,9 313kj 2,0 F 0,4 g F 8,0 KH 1,0 ZU 5,7 EW 0,6SA 3,5BE	F A1,D,G, I,2,9 378kj 2,5 F 1,3 g F 11,6 KH 1,8 ZU 6,0 EW 1,1 SA 6,0BE	V A1,I,K 462kj 3,2 F 0,3 g F 14,5 KH 0,9 ZU 4,7 EW 0,8SA 6,1BE	R A1,I,5 290kj 1,4 F 0,4 g F 9,2 KH 1,8 ZU 4,1 EW 0,7SA 4,2BE	S A1,C,G, I,2,3,5, 737kj 10,1 F 4,1 g F 13,2 KH 1,1 ZU 8,0 EW 0,5SA 4,5BE	V G,5,9 601kj 1,6 F 0,8 g F 22,1 KH 14,6 ZU 2,5 EW 0,1 SA 9,2BE	R A1,A2, 3 626kj 7,3 F 3,7 g F 11,9 KH 5,4 ZU 8,4 EW 1,0 SA 3,7BE
Dienstag 02.04.2024	**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
	S A1,C,G, I,J,3,5,9 450kj 3,3 F 1,3 g F 12,4 KH 2,6 ZU 6,6 EW 2,0SA 5,8BE	V G,3,4,5, 9 332kj 1,7 F 0,8 g F 13,1 KH 4,8 ZU 3,2 EW 0,1 SA 6,0BE	G A1,F,I,3 417kj 1,4 F 0,4 g F 15,7 KH 1,9 ZU 5,7 EW 1,1 SA 5,9BE	S A1,G,I, 2,5,9 415kj 2,5 F 1,3 g F 11,3 KH 0,9 ZU 6,7 EW 1,5 SA 5,3BE	V A1,C,G, I,5,9 458kj 6,2 F 2,4 g F 8,5 KH 1,3 ZU 4,9 EW 0,9SA 3,8BE	G I,2,4,5 317kj 2,8 F 0,2 g F 8,9 KH 0,7 ZU 3,6 EW 0,6SA 4,1BE	S C,G,J,2, 3,4,5,9 379kj 5,0 F 2,3 g F 4,0 KH 2,9 ZU 6,8 EW 0,7SA 1,0BE	V A1,C,G, 5,9 662kj 2,6 F 1,3 g F 29,5 KH 13,1 ZU 3,8 EW 0,3SA 10,2BE	S A1,C,G, J,2,3,4, 787kj 15,2 F 3,9 g F 4,9 KH 3,7 ZU 7,1 EW 1,3 SA 1,5BE
Mittwoch 03.04.2024	**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	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot
	S A1,G,2, 4,5,9 460kj 6,4 F 2,3 g F 8,9 KH 1,8 ZU 3,2 EW 1,1 SA 3,8BE	F A1,D,G, I,5,9 338kj 2,1 F 1,0 g F 10,5 KH 1,8 ZU 4,6 EW 1,7 SA 4,6BE	S A1,C,G, I,J,2,3,5 461kj 5,3 F 2,2 g F 10,3 KH 2,3 ZU 4,9 EW 1,0 SA 4,4BE	G A1,G,I, 5,9 496kj 1,3 F 0,4 g F 15,2 KH 1,5 ZU 7,2 EW 0,9SA 6,9BE	V A1,G,I, 5,9 414kj 2,5 F 1,2 g F 17,4 KH 1,8 ZU 2,0 EW 1,0 SA 7,2BE	S A1,G,I, 2,4,5,9 663kj 7,4 F 3,1 g F 17,3 KH 2,9 ZU 5,5 EW 1,1 SA 7,5BE	V C,G,J,2, 3,5,9 215kj 3,0 F 1,3 g F 3,9 KH 2,8 ZU 1,5 EW 0,2SA 1,1BE	V A1,G,5, 9 521kj 2,3 F 1,1 g F 22,2 KH 16,2 ZU 2,9 EW 0,1 SA 9,3BE	V A1,C,G, J,2,3,5, 751kj 13,5 F 5,3 g F 7,8 KH 2,4 ZU 6,6 EW 1,1 SA 2,2BE
Donnerstag 04.04.2024	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	**Rinderfrikadelle** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	**Schweinenerückenbraten** 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
	S A1,C,G, I,J,2,3,5 487kj 3,2 F 0,8 g F 14,8 KH 1,1 ZU 6,6 EW 1,1 SA 6,5BE	R A1,C,G, I,5,9 514kj 4,1 F 1,7 g F 12,2 KH 1,0 ZU 8,4 EW 1,0 SA 5,8BE	G A1,I,5 519kj 7,0 F 2,1 g F 7,9 KH 1,5 ZU 6,7 EW 1,7 SA 3,6BE	S A1,G,I, 5,9 304kj 1,5 F 0,3 g F 8,7 KH 1,2 ZU 5,4 EW 1,4 SA 3,9BE	V A1,A4, C,G,I,2, 440kj 1,6 F 0,3 g F 18,3 KH 3,1 ZU 3,5 EW 1,8 SA 6,7BE	S A1,G,I, 2,5,9 300kj 1,3 F 0,6 g F 10,3 KH 0,9 ZU 4,3 EW 0,8SA 4,7BE	V C,G,J,2, 3,5,9 507kj 9,6 F 4,3 g F 3,9 KH 2,9 ZU 4,1 EW 1,0 SA 1,1BE	V A1,C,G, 5,9 490kj 3,0 F 1,3 g F 19,5 KH 10,9 ZU 3,2 EW 0,2SA 6,9BE	S A1,C,G, J,2,5,9 1.086kj 15,2 F 7,0 g F 20,7 KH 4,1 ZU 9,5 EW 1,1 SA 5,1BE
Freitag 05.04.2024	**Bratwurst** in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	**Putenbraten** in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis	**Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art"** mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur	**Salatteller "Rustica"** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	**Beerengrütze** mit Vanillesauce	**Fischplatte nach Angebot** mit Brot und Butter
	S A1,G,I,J ,3,5,9 468kj 5,8 F 2,2 g F 11,0 KH 2,2 ZU 3,8 EW 1,7 SA 4,4BE	G A1,G,I, 9 304kj 1,2 F 0,4 g F 9,7 KH 1,8 ZU 5,8 EW 1,3 SA 4,3BE	G A1,C,F, G,I,J,9 492kj 3,1 F 0,2 g F 15,7 KH 1,0 ZU 6,5 EW 1,2 SA 5,9BE	S F A1,D,I, 2,4,5 487kj 4,9 F 1,0 g F 11,6 KH 1,1 ZU 6,5 EW 1,3 SA 4,6BE	V A1,G,I, 5,9 380kj 3,3 F 2,1 g F 10,6 KH 1,1 ZU 3,7 EW 1,2 SA 4,9BE	G A1,F,I 396kj 1,7 F 0,1 g F 14,3 KH 1,4 ZU 4,2 EW 0,5SA 6,4BE	S A1,C,G, I,J,9 345kj 3,7 F 1,5 g F 5,2 KH 2,7 ZU 6,5 EW 0,6SA 1,7BE	V G,5,9 536kj 1,0 F 0,5 g F 27,1 KH 24,5 ZU 1,2 EW 0,0SA 11,4BE	F A1,A2, D,G,3,9 974kj 15,1 F 6,2 g F 14,0 KH 3,2 ZU 9,9 EW 2,2SA 3,5BE
Samstag 06.04.2024	**Spießbraten** in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	**"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf** mit zartem Schweinefleisch	**Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art"** mit Zucchini-Möhren-Salat	**Saftiger 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 7,45 € oder passiert für 8,95 € 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
	S A1,I,5 499kj 5,9 F 1,8 g F 11,2 KH 1,2 ZU 4,3 EW 0,8SA 5,0BE	S A1,I,5 295kj 1,0 F 0,5 g F 10,1 KH 1,7 ZU 3,8 EW 0,6SA 4,6BE	V A1,C,G, I,5,9 456kj 4,4 F 2,1 g F 13,0 KH 2,4 ZU 4,0 EW 1,1 SA 6,3BE	R A1,I 339kj 1,2 F 0,0 g F 8,2 KH 0,8 ZU 8,1 EW 1,7 SA 3,8BE				V G,5,9 514kj 1,5 F 0,7 g F 24,4 KH 16,8 ZU 2,5 EW 0,1 SA 10,2BE	S A1,C,G, I,J,2,3,5 915kj 14,7 F 6,4 g F 13,6 KH 1,7 ZU 8,3 EW 1,2 SA 5,0BE
Sonntag 07.04.2024	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	**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
	G A1,F,G,I ,2,9 419kj 1,9 F 0,7 g F 14,1 KH 1,5 ZU 6,4 EW 1,4 SA 5,3BE	S A1,G,I, 9 271kj 0,8 F 0,1 g F 8,0 KH 1,4 ZU 5,4 EW 1,8 SA 3,6BE	V A1,I,3,5 382kj 0,9 F 0,3 g F 18,1 KH 4,1 ZU 1,9 EW 1,3 SA 7,0BE	F A1,D,G, I,5,9 315kj 2,1 F 0,6 g F 10,1 KH 3,0 ZU 3,7 EW 1,5 SA 4,0BE				V A1,G,2, 4,5,9 800kj 9,7 F 4,7 g F 23,1 KH 10,1 ZU 2,9 EW 0,4SA 7,8BE	V A1,A2, G,4,5,9 987kj 6,2 F 3,8 g F 32,5 KH 2,1 ZU 10,8 EW 1,6 SA 6,0BE

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

A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
B Krebstiere / Krebstiererzeugnisse
C Eier / Eierzeugnisse
D Fisch / Fischerzeugnisse
E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
F Soja / Sojaerzeugnisse
G Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
H Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse
I Sellerie / Sellerieerzeugnisse
J Senf / Senferzeugnisse
K Sesam / Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen / Lupinenerzeugnisse
N Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

R Rind
S Schwein
F Fisch
G Geflügel
W Wild
V Vegetarisch
L Lamm

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet!

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
ISO 9001:2015 Management System
www.tuv.com ID 9105039066

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

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

JOHANNITER

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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:

KW 15	M1 Gut bürgerlich 8,95 €	M2 Diät-Menü 8,95 €	M3 Feine Küche 8,95 €	M4 Spezial Gourmet 9,95 €	M5 Vegetarisch 8,95 €	M6 Eintopf / Pasta 8,95 €	M7 Salat & Co. (kalt) 7,60 €	M8 Süßspeise 7,60 €	M9 Abendbrot 5,90 €
Montag 08.04.2024	**"Makkaroni al Forno"** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R G A1,F,G,I ,5,9 557kj 4,3 F 2,2 g F 16,7 KH 1,2 ZU 6,5 EW 2,6SA 7,0BE	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree G A1,F,G,I ,5,9 438kj 4,3 F 0,8 g F 9,7 KH 1,3 ZU 5,9 EW 0,6SA 4,5BE	**Wirsingroulade "Hausmacher Art"** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,4 448kj 5,4 F 2,2 g F 10,3 KH 1,6 ZU 3,5 EW 1,4 SA 4,8BE	**Fleischpfanne "Hubertus"** mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I, 2,5,9 348kj 2,0 F 0,3 g F 9,8 KH 1,4 ZU 5,9 EW 1,6 SA 4,2BE	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G, I,5,9 364kj 3,3 F 0,8 g F 10,0 KH 1,5 ZU 4,1 EW 1,9 SA 4,0BE	**Krätiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,5 277kj 1,5 F 0,5 g F 9,1 KH 0,8 ZU 3,8 EW 1,2 SA 4,1BE	**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F, G,I,J,2, 861kj 13,2 F 5,4 g F 12,8 KH 0,9 ZU 8,7 EW 1,0 SA 4,2BE	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,5,9 453kj 1,5 F 0,7 g F 20,9 KH 13,2 ZU 2,5 EW 0,1 SA 8,8BE	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,J,2, 3,5,9 612kj 8,1 F 3,5 g F 12,3 KH 0,8 ZU 6,0 EW 0,5SA 3,7BE
Dienstag 09.04.2024	**Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I, 2,9 401kj 1,1 F 0,3 g F 15,7 KH 1,1 ZU 5,5 EW 1,3 SA 5,9BE	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst G A1,I,2,4 417kj 6,7 F 2,0 g F 8,3 KH 1,2 ZU 2,5 EW 0,9SA 4,0BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,5 275kj 1,0 F 0,1 g F 7,9 KH 1,1 ZU 5,8 EW 1,8 SA 3,5BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I,J ,2,3,5 517kj 5,2 F 2,0 g F 11,8 KH 2,4 ZU 6,5 EW 1,4 SA 5,2BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G, I,5,9 469kj 2,6 F 1,0 g F 17,4 KH 1,9 ZU 3,6 EW 0,6SA 7,3BE	**Rigatoni "al Arrabiata"** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,3,5 409kj 1,1 F 0,3 g F 18,4 KH 2,6 ZU 2,9 EW 1,4 SA 7,7BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing S C,G,J,2, 3,5,9 300kj 3,7 F 1,2 g F 3,3 KH 2,2 ZU 5,7 EW 0,5SA 0,9BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,5, 9 555kj 2,3 F 1,1 g F 24,7 KH 18,8 ZU 2,8 EW 0,1 SA 10,4BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A2, G,2,4,9 1.043kj 11,3 F 6,4 g F 27,1 KH 1,5 ZU 8,5 EW 1,4 SA 5,9BE
Mittwoch 10.04.2024	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F,G,I ,2,5,9 426kj 5,1 F 2,0 g F 9,1 KH 1,4 ZU 4,0 EW 1,9 SA 3,7BE	**Hähnchenfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G A1,C,F, G,I,J,5, 375kj 2,5 F 0,4 g F 11,8 KH 0,7 ZU 4,6 EW 1,5 SA 5,2BE	**Fischfilet "Napoli"** in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis F A1,D,I 337kj 0,7 F 0,1 g F 12,7 KH 1,9 ZU 6,2 EW 1,1 SA 5,0BE	**Rinderzwiebelbraten** in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R A1,5 376kj 1,7 F 0,2 g F 9,3 KH 1,5 ZU 8,4 EW 1,6 SA 4,4BE	**Vegetarische Currywurst** mit Reis und Zucchinisalat V A1,C,F, G,I,3,5, 496kj 4,0 F 0,4 g F 16,3 KH 3,3 ZU 4,1 EW 1,2 SA 7,1BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,F,I ,I,5 327kj 2,9 F 0,5 g F 8,8 KH 2,4 ZU 3,8 EW 0,5SA 4,3BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G A1,F,G, 2,9 472kj 3,2 F 0,5 g F 10,7 KH 1,9 ZU 9,7 EW 0,5SA 2,9BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,G,5, 9 555kj 2,3 F 1,1 g F 24,7 KH 18,8 ZU 2,8 EW 0,1 SA 10,4BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2, C,G,I,J, 980kj 15,9 F 4,1 g F 14,6 KH 1,5 ZU 7,9 EW 1,8 SA 2,6BE
Donnerstag 11.04.2024	**Hähnchen Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,F, G,I,J,5, 429kj 2,6 F 0,5 g F 14,3 KH 1,0 ZU 4,9 EW 1,2 SA 6,1BE	**Räuberfleisch vom Schwein** mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,I,5 317kj 1,7 F 0,2 g F 8,6 KH 2,1 ZU 6,0 EW 1,4 SA 3,9BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C,G, I,J,5,9 399kj 3,5 F 1,3 g F 10,3 KH 1,8 ZU 4,9 EW 1,2 SA 4,9BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C,G, I,5,9 405kj 1,2 F 0,4 g F 13,4 KH 0,7 ZU 7,9 EW 0,8SA 5,2BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,3 406kj 0,4 F 0,1 g F 17,4 KH 2,8 ZU 2,2 EW 1,2 SA 7,0BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli - Gemüsesauce V A1,G,I, 5,9 392kj 1,7 F 0,7 g F 15,6 KH 1,5 ZU 3,4 EW 1,1 SA 6,3BE	**Frischer Salatteller mit Thunfisch** und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J, 2,3,5,9 331kj 3,5 F 1,5 g F 3,4 KH 1,7 ZU 5,1 EW 0,4SA 09BE	**Quarkkeulchen** mit Vanillesauce V A1,G,5, 9 634kj 3,5 F 1,2 g F 26,2 KH 17,0 ZU 4,0 EW 0,3SA 8,8BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C,G, J,2,3,5, 942kj 16,4 F 6,3 g F 11,3 KH 2,8 ZU 8,4 EW 0,8SA 4,7BE
Freitag 12.04.2024	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus V A1,C 576kj 6,1 F 0,5 g F 18,1 KH 7,3 ZU 1,6 EW 0,7SA 6,9BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 2,4,5,9 521kj 7,6 F 2,9 g F 9,5 KH 1,3 ZU 4,1 EW 0,9SA 3,8BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I, 9 515kj 2,1 F 0,3 g F 13,4 KH 0,7 ZU 8,3 EW 1,3 SA 5,8BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur"** in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,D,G, I,J,5,9 318kj 1,9 F 0,6 g F 8,7 KH 2,3 ZU 5,6 EW 1,3 SA 4,1BE	**Champignons "a la Creme"** mit grünen Nudeln V A1,G,I, 5,9 394kj 2,3 F 1,1 g F 15,1 KH 0,8 ZU 2,8 EW 1,4 SA 6,0BE	**Altdeutscher Stielmuseintopf** mit Schweinefleischwürfel S A1,I,5 267kj 1,1 F 0,5 g F 8,4 KH 0,1 ZU 3,9 EW 0,6SA 3,8BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2, G,2,3,4, 816kj 15,0 F 6,2 g F 8,3 KH 1,5 ZU 5,9 EW 1,2 SA 2,9BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,9 443kj 1,6 F 0,7 g F 20,5 KH 13,4 ZU 2,4 EW 0,1 SA 8,6BE	**Brathering** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2, 3,4 661kj 8,7 F 2,1 g F 11,5 KH 0,9 ZU 8,2 EW 0,6SA 4,0BE
Samstag 13.04.2024	**Kalbsragout** mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln R A1,G,I, 9 303kj 0,7 F 0,2 g F 8,4 KH 1,5 ZU 7,0 EW 1,8 SA 3,7BE	**Pikanter Linseneintopf** mit Wiener Würstchen S G,I,J,2, 5,9 380kj 4,0 F 1,6 g F 8,7 KH 0,7 ZU 4,1 EW 0,8SA 4,2BE	**Vegetarische Pastinakentaler** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,A4, C,G,I,5, 437kj 4,4 F 1,1 g F 12,9 KH 2,7 ZU 2,8 EW 0,7SA 4,3BE	**Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art"** in Sauce mit Fingermöhrchen dazu Salzkartoffeln S R A1,I,3 672kj 1,4 F 0,5 g F 8,0 KH 2,3 ZU 5,1 EW 1,6 SA 4,2BE	**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 7,45 € oder passiert für 8,95 € 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.		**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V A1,C,F, G,5,9 1.124kj 6,6 F 0,1 g F 29,2 KH 16,6 ZU 2,5 EW 0,0SA 6,4BE	**Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot S A1,A2, C,J,2,3, 1.003kj 20,5 F 8,9 g F 8,1 KH 0,9 ZU 5,7 EW 1,2 SA 2,8BE
Sonntag 14.04.2024	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 274kj 1,1 F 0,1 g F 7,3 KH 1,0 ZU 5,8 EW 1,5 SA 3,1BE	**Rindergulasch** in Paprikasauce mit Kartoffeln R A1,I,5 376kj 1,6 F 0,4 g F 10,7 KH 1,2 ZU 7,1 EW 2,0SA 4,2BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten- Basilikumsauce V A1,G,I, 5,9 481kj 2,7 F 1,7 g F 17,3 KH 2,6 ZU 4,7 EW 1,6 SA 7,9BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,F,J ,2,3,5 581kj 5,2 F 1,1 g F 16,9 KH 4,3 ZU 5,7 EW 1,2 SA 7,2BE				**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G, 5,9 501kj 2,9 F 1,1 g F 19,2 KH 7,6 ZU 3,5 EW 0,2SA 5,8BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G, J,2,3,5, 964kj 16,6 F 7,4 g F 12,8 KH 0,6 ZU 8,1 EW 1,5 SA 4,1BE

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

A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
B Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse
C Eier/ Eierzeugnisse
D Fisch/ Fischerzeugnisse
E Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse
F Soja/ Sojaerzeugnisse
G Milch/ Milcherzeugnisse einschl. Lactose
H Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse
I Sellerie/ Sellerieerzeugnisse
J Senf/ Senferzeugnisse
K Sesam/ Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite
M Lupinen/ Lupinenerzeugnisse
N Weichtiere/ Weichtiererzeugnisse

R Rind
S Schwein
F Fisch
G Geflügel
W Wild
V Vegetarisch
L Lamm

Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet!

Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100 g.

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
ISO 9001:2015 Management System
www.tuv.com ID 9105039066

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