

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

Weitere Dienstleistungen der Johanniter:







KW 20	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 13.05.2024	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	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
	G A1,F,G,I 441kj 0,5 g.F 1,4 ZU 2,0SA 6,3BE 5,9 1,5 F 13,8 KH 8,4 EW	S A1,i,5 531kj 2,3 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 4,7BE	G A1,F,I,3 436kj 0.2 g.F 3,4 ZU 1,3 SA 6,8BE	S A1,IJ,3, 311kj 0,5 g.F 2,5 ZU 3,1 SA 5,6BE	V A1,C,I,J 394kj 0.7 g.F 2,3 ZU 1,1 SA 6,9BE	S A1,G,I,J 406kj 2,0 g.F 1,1 ZU 0,8SA 5,1BE 2,4,5,9 4,5 F 10,1 KH 3,8 EW	S A1,C,G, 738kj 4,2 g.F 1,1 ZU 0,5SA 4,5BE 1,2,3,5, 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW	V G,5,9 601kj 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 9,2BE	R A1,A2, 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7BE
Dienstag 14.05.2024	Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus- Dressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	S A1,C,G, 349kj 1,3 g.F 1,5 ZU 0,8SA 1,7BE 1,5,5 U 0,8 SA 3,7BE	G A1,G,I, 480kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,7BE 9 6,0 F 8,6 KH 6,3 EW 4,7BE	S A1,G,I, 410kj 1.8 g.F 1.5 ZU 1.6 SA 3,4BE 2,4,9 5,1 F 8,5 KH 3,8 EW 3,4BE	G A1,G,I, 413kj 1,2 g.F 1,4 ZU 1,1 SA 4,2BE	V A1,G,I, 322kj 2,3 g,F 0,2 ZU 0,9SA 3,2BE 5,9 3,8 F 7,1 KH 3,3 EW 3,2BE	S A1,C,G, 477kj 1.4 g.F 2.4 ZU 1.6 SA 7,1BE	F C,D,G,J, 599kj 2.2 g,F 1.9 ZU 0,3SA 2,3,5,9 7,3 F 4,1 KH 5,9 EW 1,1BE	V A1,C,G, 879kj 5,3 g.F 10,9 ZU 0,4SA 11,0B 5,9 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW E	S A1,C,G, 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5BE
Mittwoch 15.05.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	S A1,G,2, 483kj 0,7 g.F 1,7 ZU 1,3 SA 3,9BE 7,0 F 8,7 KH 3,5 EW 3,9BE	G A1,C,F, 412kj 0,3 g.F 1,2 ZU 1,3 SA 5,9BE 5,9BE	F A1,D,G, 454kj 1,3 g.F 1,4 ZU 0,8SA 4,7BE	S C,I,J,2,3 541kj 2,5 g.F 1,3 ZU 0,7SA 4,7BE 7,6 F 10,8 KH 4,0 EW	V A1,G,I, 322kj 2,3 g.F 0,2 ZU 0,9SA 3,2BE 3,8 F 7,1 KH 3,3 EW	R A1,I,5 286kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,5SA 3,7BE	G A1,F,G, 475kj 0.5 g.F 1.8 ZU 0.5SA 2,9BE 2,9BE	V A1,G,5, 502kj 1,1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1BE	V A1,C,G, 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2BE 1,2,3,5, 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW 2,2BE
Donnerstag 16.05.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner- Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	S A1,C,G, 1,J,9 460kj 0,9 g.F 1,0 ZU 2,1 SA 6,3BE 2,5 F 14,7 KH 6,4 EW 6,3BE	F A1,D,G, 391kj 0,8 g.F 2,0 ZU 0,8SA 5,3BE 2,5 E 13,0 KH 5,1 EW	G A1,C,J, 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 6,3BE 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW 6,3BE	R A1,I 352kj 0,0 g.F 2,0 ZU 1,4 SA 4,1BE	V A1,G,H 365kj 1,3 g.F 2,1 ZU 2,0SA 4,8BE 2,6 F 11,4 KH 3,2 EW	R A1,G,I, 476kj 1,3 g.F 1,8 ZU 0,9SA 6,2BE 5,9 2,6 F 15,8 KH 6,4 EW 6,2BE	S A1,C,G, 931kj 6,5 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 4,5BE	V A1,C,G, 505kj 1,3 g.F 12,3 ZU 0,2SA 7,0BE 2,8 F 19,8 KH 3,8 EW 7,0BE	S A1,C,G, 1.086kj 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 5,1BE 1,2,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1BE
Freitag 17.05.2024	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 Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	R A1,C,F,I 437kj 1,1 g,F 1,7 ZU 1,1 SA 6,4BE G J,2,3,5 3,1 F 14,4 KH 4,5 EW	S A1,G,I, 305kj 0,1 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 4,3BE 1,0 F 9,7 KH 5,8 EW	G A1,G,I, 401kj 0.3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW	F A1,D,G, 280kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 1,0 BE 1,9 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW 3,6BE	V A1,G,I, 416kj 1,9g,F 3,3 ZU 0,5SA 5,9 3,7 F 13,5 KH 2,7 EW 5,1BE	G A1,I,2,4 349kj 0,4 g.F 0,8 ZU 0,5SA 4,9BE 3,5 F 10,8 KH 2,5 EW	V C,J,2,3, 282kj 0,9 g.F 2,7 ZU 0,4SA 1,7BE 5 4,2 F 5,0 KH 1,6 EW 1,7BE	V A1,G,5, 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4B E	F A1,A2, 974kj 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2SA 3,5BE D,G,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5BE
Samstag 18.05.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopf 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.			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	S A1,G,I, 337kj 0,2 g,F 1,3 ZU 1,7 SA 3,9BE 1,7 F 8,9 KH 6,5 EW	G A1,I 305kj 0,4 g.F 0,9 ZU 0,6SA 4,9BE	V A1,G,I, 483kj 1,6 g.F 1,5 ZU 1,3 SA 6,3BE	S A1,G,I, 274kj 0,1 g,F 1,1 ZU 1,9 SA 3,5BE 9 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW 3,5BE	Zusätzlich	nen bieten wir Ihnen jeden Tag eine an Kuchen und Suppen an.	e Auswahl	V G,5,9 486kj 0,7 g,F 15,0 ZU 0,1 SA 9,7BE	S A1,C,G, 915kj 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 1,J,2,3,5 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW 5,0BE
Pfingst- sonntag 19.05.2024	Lammbraten "Provence" mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat	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.			Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	3,78E	R A1,C,I,S 458ki 1,4 gF 2,0 ZU 1,6 SA 3,3 F 11,4 KH 8,1 EW 5,4BE	V A1,C,G, 331ki 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 4,9BE	F A1,D,G, 1,5,9 293kj 0,7 g.F 1,2 ZU 1,4 SA 3,9BE				V A1,C,G, 662kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,3SA 10,2B 5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW E	V A1,A2, 988kj 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0BE G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW



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

Erdnusserzeugnisse

F Soja/Sojaerzeugnisse

G Milch/Milcherzeugnisse

einschl. Lactose H Schalenfrüchte (Nüsse)

und Erzeugnisse 1 Sellerie/

Sellerieerzeugnisse J Senf/Senferzeugnisse

K Sesam/

Sesamerzeugnisse L Schwefeldioxid und

M Lupinen/

Lupinenerzeugnisse

Weichtiererzeugnisse

S Schwein

F Fisch

6 Geflügel W Wild

V Vegetarisch

L Lamm

Alle Menüs sind mit

jodiertem Salz zubereitet! Die Nährwertangaben

beziehen sich auf jeweils













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







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:







KW 21	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 €
Pfingst- montag 20.05.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl	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
	R A1,C,G, 323kj 1,0 g.F 1,5 ZU 1,7 SA 4,1BE	S A1,G,2, 496kj 2,3 g.F 1,7 ZU 1,5 SA 3,9BE 6,6 F 8,8 KH 5,3 EW	G A1,G,I, 392kj 0,2 g.F 1,1 ZU 1,5 SA 6,2BE	W A1,C,G, 494kj 0,8 g.F 1,8 ZU 0,9SA 6,4BE	V A1,G,I,J 395kj 2,4 g.F 1,1 ZU 0,5SA 4,2BE 2,5,9 4,6 F 10,4 KH 2,7 EW	S A1,I,2,5 243kj 0,3 g.F 1,2 ZU 1,5 SA 1,0 F 7,7 KH 4,4 EW 3,5BE	S C,G,I,J, 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9SA 3,7BE 2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW	V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8BE	S C,G,J,2, 612kj 3,5 g.F 0.8 ZU 0,5SA 3,7BE 3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW
Dienstag 21.05.2024	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	G A1,I,2,4 455kj 2,0 g.F 0,7 ZU 0,8SA 4,6BE 5,5 9,6 KH 3,6 EW	V A1,G,I, 270kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,8 SA 4,2BE	G,I,J,5, 438kj 0,7 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 5,5BE	R A1 550kj 0.1 g.F 7.8 ZU 0.9SA 8,7BE	V A1,C,F, 381kj 0,4 g,F 2,2 ZU 1,5 SA 5,4BE G,I,J,3, 3,2 F 11,2 KH 3,9 EW 5,4BE	V A1,I 532kj 0,1 g.F 2,7 ZU 0,3SA 10,9B E	F C,D,G,I, 239kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,6SA 1,0BE 2,3,5, 2,9 F 3,9 KH 3,1 EW	V A1,C,G, 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3SA 9,4BE	S A1,A2, 1.043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA G G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9BE
Mittwoch 22.05.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	G A1,F,I,3 341kj 0,2 g.F 3,2 ZU 0,5SA 5,3BE 0,7 F 12,7 KH 5,8 EW	S A1,C,G, 368kj 1,0 g.F 1,0 ZU 1,7 SA 4,2BE	F A1,D,G, 398kj 0,6 g.F 2,4 ZU 0,9SA 7,1BE	S A1,C,G, 426kj 1,1 g.F 1,8 ZU 1,4 SA 4,8BE 3,6 F 10,2 KH 6,4 EW 4,8BE	V A1,C,G, 296kj 0,2 g.F 3,5 ZU 1,2 SA 5,5BE 1,9 1,4 F 11,9 KH 2,0 EW	V A1,C,G, 381kj 1,3 g.F 1,2 ZU 2,0SA 1,5,9 3,4 F 10,3 KH 4,4 EW 4,1BE	V C,G,J,2, 447kj 3,6 g.F 1,2 ZU 1,3 SA 0,8BE 3,5,9 8,3 F 3,1 KH 3,9 EW	V A1,G,5, 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4B 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW E	S A1,A2, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6BE C,G,I,J, 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6BE
Donnerstag 23.05.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel	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	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7SA 6,9BE	G A1,1,2,4 290kj 0,2 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 4,2BE	F C,D,G,J, 477kj 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6BE 4,9BE 2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW	R A1,G,I, 349kj 0,4 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 4,1BE 2,3,5,9 1,6 F 9,8 KH 6,3 EW	V A1,C,G, 319kj 0,4 g.F 2,2 ZU 1,7 SA 3,9BE 2,4 F 8,6 KH 4,1 EW	V A1,I 408kj 0,1 g.F 3,0 ZU 1,7 SA 7,2BE	G A1,F,G, 472kj 0,5 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 2,9BE 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW 2,9BE	V A1,G,5, 685kj 0,9 g.F 14,4 ZU 0,1 SA 10,7B 9 1,9 F 25,5 KH 3,1 EW E	G A1,C,G, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8SA 4,7BE
Freitag 24.05.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	G A1,C,I,J 615kj 2,6 g.F 3,9 ZU 1,5 SA 7,2BE 7,2 F 17,1 KH 2,9 EW 7,2BE	S A1,C,G, 409kj 1,5 g.F 1,9 ZU 0,9SA 4,4BE	G A1,F,I,3 455ki 0,1 g.F 3,3 ZU 1,7 SA 7,1BE	F A1,D,G, 253kj 0,3 g.F 2,9 ZU 1,3 SA 4,1BE	V A1,C,I,J 440kj 0,7 g.F 3,2 ZU 1,9 SA 8,6BE 2,3,5 1,8 F 18,6 KH 2,9 EW	S A1,I,2,5 252kj 0,3 g.F 0,9 ZU 1,1 SA 0,9 F 8,2 KH 4,5 EW 3,7BE	V C,G,J,2, 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5SA 0,7BE 3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW 0,7BE	V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6BE	S A1,D,2, 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6SA F 3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0BE
Samstag 25.05.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse 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.			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	G A1,I,2,4 290kj 0,2 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 4,2BE	S A1,G,I, 452kj 2,4 g.F 1,6 ZU 1,8 SA 3,7BE	V A1,C,G, 460kj 0,8 g.F 2,2 ZU 1,2 SA 6,6BE	G A1,F,G,I 353kj 0,1 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 2,6BE				V A1,C,G, 723kj 1,3 g.F 13,7 ZU 0,4SA 5,9BE	S A1,A2, 1.003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8BE 2,8BE
Sonntag 26.05.2024	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
ļ	G A1,C,G, I,9 379kj 0,6 g.F 1,2 ZU 2,0SA 5,5BE	S A1,G,I, 278kj 0,2 g.F 1,7 ZU 1,6 SA 3,4BE 5,9 1,3 F 8,1 KH 5,3 EW 3,4BE	V I,4 430kj 1,7 g.F 2,7 ZU 1,2 SA 6,5BE	S A1,C,G, 363kj 0,6 g.F 1,6 ZU 1,2 SA 4,9BE				V A1,G,5, 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3SA 8,8BE 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW 8,8BE	S A1,C,G, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 1,1 BE 1,2 3,5 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW 4,1BE



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

Erdnusserzeugnisse

F Soja/Sojaerzeugnisse

G Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose H Schalenfrüchte (Nüsse)

und Erzeugnisse

1 Sellerie/ Sellerieerzeugnisse

J Senf/Senferzeugnisse

K Sesam/ Sesamerzeugnisse

L Schwefeldioxid und

M Lupinen/

Lupinenerzeugnisse

Weichtiererzeugnisse

S Schwein

F Fisch

6 Geflügel W Wild

V Vegetarisch

L Lamm

Alle Menüs sind mit

jodiertem Salz zubereitet! Die Nährwertangaben

beziehen sich auf jeweils









menueservice.bergischesland@johanniter.de



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







www.facebook.com/johanniter.rv.bergischesland



www.instagram.com/johanniter_bergischesland

