

Speiseplan vom 04.03. - 10.03.2024 KW 10 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 04. Mrz.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <small>C,G,L,A1,7</small>	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Pilzen	Putengeschnetzeltes "Fürsterin Art" in Obersauce mit Champignons, Gemüse <small>G</small>		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln <small>G,L,M,A1,7</small>	Ungarisches Gulasch Rind- und Schwein in würziger Soße mit Paprika, gekochte Kartoffelklöße mit Bröseln <small>A,F</small>
Di 05. Mrz.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree <small>G,L</small>	Kassler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>A,B,G,L,A1,3,7</small>	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesauce mit Tomaten, Penne Nudeln <small>A,A1,G</small>		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln <small>A,B</small>	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Mi 06. Mrz.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>G,M</small>	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße <small>C,G,A1</small>	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln <small>A1,G,L</small>		Pfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße <small>C,G,A1,9</small>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G,L,A1</small>
Do 07. Mrz.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Obersauce <small>C,G,L,A1</small>	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüse mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <small>L,A1</small>	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu hausgemachte Semmelknödel <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Fr 08. Mrz.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce <small>A1,C,G,L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree <small>A,B</small>	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln <small>A1,C,D,G,L,M</small>		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln <small>D,G,L,M,A1</small>	Mediterrane Pfannkuchen mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln, in Tomatensauce mit Gauda <small>A1,C,G,L</small>
Sa 09. Mrz.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße <small>C,G,L</small>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <small>C,G,A1,9</small>	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Bratensoße, Karotten-Selleriestreifen, Broccoli, Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1,C,G,L,M</small>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Obersauce <small>C,G,L,A1</small>
So 10. Mrz.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons, Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <small>C,G,M,A1,9</small>	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti <small>A1,C,G,L,M,N</small>		Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen <small>A1,C,F,G,L</small>

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 04. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 05. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 06. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 07. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 08. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 09. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 10. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner) Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 3,79 €
Suppe 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 11.03. - 17.03.2024 KW 11 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 11. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 12. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 13. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 14. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 15. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 16. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 17. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 11. Mrz.	Fleischkäse aus hauseigener Fleischerei, dazu Bratkartoffeln M	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln C,L,A1,7	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln	Überraschungessen des Tages	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln C,G,L,A1,1	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Di 12. Mrz.	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln L,A1	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln C,G,A1	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	,Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 13. Mrz.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	OmlettGärtnerin gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1,C,G	C,G,L,A1,7, Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln	G,L,A1, Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
Do 14. Mrz.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Hirschgulasch in delikater Sauce mit Spätzle, Preiselbeer-Dip		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Linsenbratlinge,dazu gelbe Thai-Currysoße mit Auberginen, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln
Fr 15. Mrz.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1,D,G,L		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 16. Mrz.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1,C,L	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche,Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Huhnfleisch A1,C
So 17. Mrz.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce,Karottengemüse ,Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle		G,L,A1, Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen,A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen,G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse, H4 KaschunüsseH5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel
 Salat 3,79 €
 Suppe 3,87 €
 Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 18.03. - 24.03.2024 KW 12 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 18. Mrz.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1,G,L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,C,G,L	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln A1,G,L		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln G,L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A,B
Di 19. Mrz.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1,C,G,L,M	G, Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kalbsschnitzel paniert in Rahmsoße, Broccoli, Pariser Karotten, Salzkartoffeln		A1,G,L, Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 20. Mrz.	Erbseintopf mit Wiener Würstchen 3,7,L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1,G	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,G,L		Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse A1,G,L
Do 21. Mrz.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, mit Petersiliekartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schweinelendchen in Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhrchen, Knöpfle Spätzle
Fr 22. Mrz.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise: -	Süßkartoffelgnocchis in edler Blauschimmel-Käsesoße mit feinem Blattspinat G,L
Sa 23. Mrz.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree B	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis C,G,L		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 24. Mrz.	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1,C,L	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L		Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G,L

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 18. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 19. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 20. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 21. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 22. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 23. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 24. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 3,79 €
Suppe 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 25. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 26. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 27. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 28. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 29. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 30. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 31. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 25.03. - 31.03.2024 KW 13 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 25. Mrz.	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni A1,C,G,L	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G,9	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sauce mit Weißwein		Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 26. Mrz.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln C,G,L,A1	Königsberger Klopse, in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree A1,C,L
Mi 27. Mrz.	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A,B,F,7	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1,C,L		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 28. Mrz.	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1,L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 29. Mrz.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1,D,G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1	Hühnergeschnetztes mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C,G		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln C,G,L,M,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln
Sa 30. Mrz.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Faschieretes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in feiner Gemüse-Oberssauce, mit Safran verfeinert, dazu Karotten-Reis
So 31. Mrz.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____



heiß geliebt

- A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,
- 1 Farbstoff; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
- 8 Phosphat 9 Süßungsmittel
 Salat 3,79 €
 Suppe 3,87 €
 Kuchen 3,33 €

- Erklärung der Symbole:
- Suppe
 - Salat
 - Dessert
- Anfahrt 2,44 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 01.04. - 07.04.2024 KW 14 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 01. Apr.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <small>C,G,L,A1,7</small>	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Pilzen	Putengeschnetzeltes "Fürsterin Art" in Obersauce mit Champignons, Gemüsereis G		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln <small>G,L,M,A1,7</small>	Ungarisches Gulasch Rind- und Schwein in würziger Soße mit Paprika, gekochte Kartoffelklöße mit Bröseln <small>A,F</small>
Di 02. Apr.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G,L	Kassler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>A,B,G,L,A1,3,7</small>	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesauce mit Tomaten, Penne Nudeln <small>A,A1,G</small>		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln A,B	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Mi 03. Apr.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>G,M</small>	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße <small>C,G,A1</small>	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln <small>A1,G,L</small>		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße <small>C,G,A1,9</small>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G,L,A1</small>
Do 04. Apr.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Obersauce <small>C,G,L,A1</small>	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschen <small>L,A1</small>	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Fr 05. Apr.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce <small>A1,C,G,L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree A,B	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln <small>A1,C,D,G,L,M</small>		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln <small>D,G,L,M,A1</small>	Mediterrane Pfannkuchen mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln, in Tomatensauce mit Gauda <small>A1,C,G,L</small>
Sa 06. Apr.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße <small>C,G,L</small>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <small>C,G,A1,9</small>	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Bratensoße, Karotten-Selleriestreifen, Broccoli, Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1,C,G,L,M</small>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Obersauce <small>C,G,L,A1</small>
So 07. Apr.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons, Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <small>C,G,M,A1,9</small>	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti <small>A1,C,G,L,M,N</small>		Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen <small>A1,C,F,G,L</small>

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 01. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 02. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 03. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 04. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 05. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 06. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 07. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C (Hühner)Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch, H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 3,79 €
Suppe 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 08.04. - 14.04.2024 KW 15 / 2024

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 08. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 09. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 10. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 11. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 12. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 13. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 14. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 08. Apr.	Fleischkäse aus hauseigener Fleischerei, dazu Bratkartoffeln M	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln C,L,A1,7	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln	Überraschungessen des Tages	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln C,G,L,A1,1	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Di 09. Apr.	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln L,A1	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln C,G,A1	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelnfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	,Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 10. Apr.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	OmlettGärtnerin gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1,C,G	C,G,L,A1,7, Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln	G,L,A1, Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
Do 11. Apr.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Hirschgulasch in delikater Sauce mit Spätzle, Preiselbeer-Dip		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Linsenbratlinge,dazu gelbe Thai-Currysoße mit Auberginen, roten Paprikawürfeln, Zucchini, roten Zwiebeln
Fr 12. Apr.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1,D,G,L		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 13. Apr.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (Rind) A1,C,L	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche,Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Huhnfleisch A1,C
So 14. Apr.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce,Karottengemüse ,Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle		G,L,A1, Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1

Name _____

Vorname _____

Straße _____

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen,A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen,G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse, H4 KaschunüsseH5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, 1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 3,79 €
Suppe 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

Suppe

Salat

Dessert

Anfahrt 2,44 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 15.04. - 21.04.2024 KW 16 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 15. Apr.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1,G,L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,C,G,L	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln A1,G,L		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln G,L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A,B
Di 16. Apr.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1,C,G,L,M	G, Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kalbsschnitzel paniert in Rahmsoße, Broccoli, Pariser Karotten, Salzkartoffeln		A1,G,L, Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 17. Apr.	Erbseintopf mit Wiener Würstchen 3,7,L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1,G	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,G,L		Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse A1,G,L
Do 18. Apr.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, mit Petersiliekartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schweinelendchen in Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhrchen, Knöpfle Spätzle
Fr 19. Apr.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise: -	Süßkartoffelgnocchis in edler Blauschimmel-Käsesoße mit feinem Blattspinat G,L
Sa 20. Apr.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree B	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis C,G,L		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 21. Apr.	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel A1,C,L	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L		Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G,L

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 15. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 16. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 17. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 18. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 19. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 20. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 21. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen ----- Bitte hier abtrennen -----

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 3,79 €
Suppe 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Ihr Bestellschein

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Speiseplan vom 22.04. - 28.04.2024 KW 17 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 22. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 23. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 24. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 25. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 26. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 27. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 28. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

--- Bitte hier abtrennen ---

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 22. Apr.	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni A1,C,G,L	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G,9	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sauce mit Weißwein		Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 23. Apr.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln C,G,L,A1	Königsberger Klopse, in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree A1,C,L
Mi 24. Apr.	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A,B,F,7	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1,C,L		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 25. Apr.	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1,L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 26. Apr.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1,D,G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1	Hühnergeschnetzeltes mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C,G		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln C,G,L,M,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln
Sa 27. Apr.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelkühle mit Champignonssoße C,G,L,A1	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in feiner Gemüse-Obersauce, mit Safran verfeinert, dazu Karotten-Reis
So 28. Apr.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.heidenheim@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



heiß geliebt

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, 1 Farbstoff; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz 8 Phosphat 9 Süßungsmittel Salat 3,79 € Suppe 3,87 € Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Anfahrt 2,44 €