

# Speiseplan vom 17.06. - 23.06.2024 KW 25 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,27 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,49 €)	Gaumenschmauß 3 (12,13 €)	Klassiker 4 (11,55 €)	Diät & Schonkost 5 (10,54 €)	Klein & Fein 6 (10,14 €)
Mo 17. Jun.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen [G]	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln [C,L,A1]	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle [C,G,L,A1]	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese [C,L,A1]
Di 18. Jun.	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln [C,A1]	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweineschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln [C,G,L,A1]	Chili con Carne, typisch mexikanisches Gericht mit Faschiertem (Rind), roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Mi 19. Jun.	Ungarischer Feuertopf, Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwiebeln, Speckwürfel, Cabanossi Wurst [L]	Erbseintopf mit Wiener Würstchen [L]	Hessisches Schmandschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Sauerrahmsoße, Wirsing, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Hähnchen "Cordon bleu", paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt m. Putenschinken u. Käse, Karotten i. Petersiliensoße, Kartoffelpüree	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln [C,F,G,L]	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln [C,L,A1]
Do 20. Jun.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln [C,L,A1]	Bratwürstchen dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree [G]	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln [G,L,A1]	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln [G,L,A1]	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen [C,G,A1,A3,H1]
Fr 21. Jun.	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln [D,G,L,A1]	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst [L]	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln [D,G,L]	Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster [C,G,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln [C,G,M,N,A1]
Sa 22. Jun.	Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto [G,L,A1]	Kartoffelkühle mit Champignonsoße [C,G,L,A1]	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis [G]	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni [C,G,L,A1]	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße [C,G,A1]	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen [L,A1]
So 23. Jun.	Milchreis mit Sauerkirschen [G]	Kartoffel-Gemüseaufauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen [G]	Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse [A1,H1]	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln [G,L,M,N]	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln [L,M,N]

# Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 17. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 18. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 19. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 20. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 21. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 22. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 23. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | [menueservice.schorndorf@johanniter.de](mailto:menueservice.schorndorf@johanniter.de) | Baumwasenstr. 5 | 73614 Schorndorf



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 3,60 €  
Suppe 3,53 €  
Kuchen 3,05 €

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
<b>Mo</b> 24. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Di</b> 25. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Mi</b> 26. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Do</b> 27. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Fr</b> 28. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Sa</b> 29. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>So</b> 30. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

## Speiseplan vom 24.06. - 30.06.2024 KW 26 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,27 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,49 €)	Gaumenschmauß 3 (12,13 €)	Klassiker 4 (11,55 €)	Diät & Schonkost 5 (10,54 €)	Klein & Fein 6 (10,14 €)
<b>Mo</b> 24. Jun.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl [G,L]	Penne m. Linsen-Bolognese, aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten u. Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [C,G,L,A1]	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln [G,L,A1]	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln [C,G]	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika [L,M,A1]
<b>Di</b> 25. Jun.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln [G,L,M,N,A1]	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln [G]	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln [C,D,G,M,A1]	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln [C,G,A1]	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln [C,G,L,A1]	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße [A1]
<b>Mi</b> 26. Jun.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln [C,G]	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße [C,G,A1]	Deftiger Schweinsbraten i. dunkler Bratensoße m. Kümmel garniert, dazu Sauerkraut m. Speck, Semmelknödel [C,G,L,A1]	Alaska-Seelachsfilet in feiner Dillsoße, mit Gemüsereis [D,G,L]	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln [C,G,A1]	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree [G,L]
<b>Do</b> 27. Jun.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [G,L]	Quarkkeulchen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmark [C,G,A1]	Cevapcici Hackfleischrollen m. Zwiebeln u. Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis m. Speckwürfeln [G,L,A1]	Vegetarische Bällchen, aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Spinat u. Mozzarella, dazu Kohlrabigemüse u. Erbsen-Kartoffelstampf [C,G]	Hackbraten in feiner Bratensoße, mit Karotten-Sellerie-Streifen, Broccoli- u. Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champignons, dazu Karottengemüse und Langkornreis [G]
<b>Fr</b> 28. Jun.	Gemüsepfanne m. geschn. Gemüsemaultaschen, Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais, Champignons, mit Kräutern verfeinert [C,L,A1]	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln [C,G,M,A1]	Scholle mehliert und goldbraun gebraten, Kräutersauce und Petersilienkartoffel [C,D,G,L,M,A1]	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln [C,D,G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen [C,G,A1]	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße [D,G,L,A1]
<b>Sa</b> 29. Jun.	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl Gemüse [C,G,L,A1]	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [G,L]	Hähnchenbrust Spinat und Tomate [G,A1]	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree [C,G,L,A1]	Frühlingstopf mit Grießklößchen [C,L,A1]	Jägerbraten-Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße [C,G,L,A1]
<b>So</b> 30. Jun.	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße (glutenfrei) [C,L]	Schweinegeschnetztes "Stroganoff Art" mit Fingermöhren und Spätzle [C,G,L,A1]	Zartes Kalbsschnitzel paniert, m. Mandelblättchen garniert, in Rahmsauce, Broccoli, Pariser Fingerringkohl, Salzkartoffeln	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln [D,G,L]	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce [G,L]	Rote Linsen Suppe m, Kokosnussmilch, Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln und buntem Gemüse

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | [menueservice.schorndorf@johanniter.de](mailto:menueservice.schorndorf@johanniter.de) | Baumwasenstr. 5 | 73614 Schorndorf



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 3,60 €  
Suppe 3,53 €  
Kuchen 3,05 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben