

# Speiseplan vom 12.08. - 18.08.2024 KW 33 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4 (11,63 €)	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 12. Aug.	Hackfleischklößchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen (G)	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)	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 13. Aug.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst(L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gekochte Rinderbrust in Krensaucen, mit Petersilkartoffeln (G,L,O)		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln(A1,C,G,L)	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebel, Karotten, Sellerie
Mi 14. Aug.	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln (A1,G,L)	Pfefferkadeln in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,L)		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße (A1,C,G)	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen (A1,A3,C,G,H1)
Do 15. Aug.	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 (A1,G,L)		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle(A1,A3,C,G,H1)	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln(A1,C,L)
Fr 16. Aug.	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A1,D,G)	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese(A1,C,L)	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis (C,G)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkartoffeln
Sa 17. Aug.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni (A1,C,G,L,M,N)	Kartoffelkühle mit Champignonsoße(A1,C,G,L)	Rinderhacksteak "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln(A1,C,G,L)	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen (A1,L)
So 18. Aug.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln(A1,C)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott (A1,C,G)	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln(G,L,M,N)	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)

Telefon: 07361 - 96 30 17 Fax: 96 30 69 | [menueservice.aalen@johanniter.de](mailto:menueservice.aalen@johanniter.de) | Stuttgarter Str. 124 | 73430 Aalen



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:



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

## Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 12. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 13. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 14. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 15. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 16. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 17. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 18. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_

Bitte hier abtrennen

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



# Ihr Bestellschein

## Speiseplan vom 19.08. - 25.08.2024 KW 34 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
<b>Mo</b> 19. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 20. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 21. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 22. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 23. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 24. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 25. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4 (11,63 €)	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
<b>Mo</b> 19. Aug.	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln (A1,G,L)	Gemüsepfanne mit Gemüsemautaschen,dazu Karotten,Paprika,Pilze	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Obersauce mit Champignons, Gemüserais (A1,G,L)		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln(A1,C,L)	Hausgemachtes Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte
<b>Di</b> 20. Aug.	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln(C,G)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln(G)	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree (G,L)		Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln(A1,C,G,L)	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln(A1,G,L)
<b>Mi</b> 21. Aug.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße (A1,C,G)	Hähnchenbrust"Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln (A1,G,L)		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße(A1,C,G)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree
<b>Do</b> 22. Aug.	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen(L)	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel (A1,C,G,L)		Hackbraten in Soße,Steckrübenstreifen in heller Soße,Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln (G,L)
<b>Fr</b> 23. Aug.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree(A1,G,L)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersiliekartoffeln (A1,C,D,G,L,M)		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln(D,G,M)	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
<b>Sa</b> 24. Aug.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße (C,L)	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen (A1,C,G)	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbesen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle (A1,C,G,L)		Hackbraten,Bratensoße,Karotten-Selleriestreifen,Broccoli,Blumenkohl,Salzkartoffeln (C,G,L,M,A1)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Obersauce, garniert mit
<b>So</b> 25. Aug.	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hühnermedaillons in fein-würziger Pfeffer-Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln(A1,C,G,M)	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti (A1,C,G,L,M,N)		Rindergulasch in dunkler Soße,Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln (A1,C,L)

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

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_

Telefon: 07361 - 96 30 17 Fax: 96 30 69 | [menueservice.aalen@johanniter.de](mailto:menueservice.aalen@johanniter.de) | Stuttgarter Str. 124 | 73430 Aalen



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



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

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