

# Ihr Bestellschein

## Speiseplan vom 02.09. - 08.09.2024 KW 36 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
<b>Mo</b> 02. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Di</b> 03. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Mi</b> 04. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Do</b> 05. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Fr</b> 06. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Sa</b> 07. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>So</b> 08. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

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> 02. Sep.	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		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln (A12,G,L)
<b>Di</b> 03. Sep.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln (A1G,C,M,L)	Milchreis mit Sauerkirschen (G)	Kalbsschnitzel paniert, in Rahmsoße, Broccoliröschen, Pariser Karotten u. Salzkartoffeln		Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln (A1,G,L)	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle (A1,C,G,L)
<b>Mi</b> 04. Sep.	Erseneintopf mit Wiener Würstchen (L)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,C,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)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse (G)
<b>Do</b> 05. Sep.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse (A1,H1)	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert (A1,A3,C,G,H1)	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Obersauce, Rösti-Ecken (A1,G)		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
<b>Fr</b> 06. Sep.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,D,G,L)	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
<b>Sa</b> 07. Sep.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	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)		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen (G)	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
<b>So</b> 08. Sep.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)	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)

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 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 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert

Anfahrt 2,44 €



**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.

# Speiseplan vom 26.08. - 01.09.2024 KW 35 / 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 €(10,15 €)
<b>Mo</b> 26. Aug.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (A,B,G,L,A1,3,7)	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmor Kohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,G)	Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingerringen, Rösti-		Blumenkohl-Käse-Medallion mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Mantelsauce, verfeinert mit Sahne und Kräutern (A1,C,F,G,L)
<b>Di</b> 27. Aug.	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln (A1,L)	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingel-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl (A1,G,L)	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
<b>Mi</b> 28. Aug.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl, (G, L)	Grießbrei mit Mandarinen (A1,C,G)	(A1,C,G,L), Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (G,L)		Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchiniwürfeln und Kartoffelpüree (G,L)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln (A1,G)
<b>Do</b> 29. Aug.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln (A1,C,G,L)	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse (A1,C,F,G,L,M,N)	Hirschgulasch "Diana" edles Hirschfleisch in delikater Sauce mit Champignons, dazu Kohlsprossen und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat)		Planrkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren (A1,C,G)	Schweinelemdchen gefüllt in Rahmsauce, Erbsen, Möhren, dazu Knöpfle Spätzle
<b>Fr</b> 30. Aug.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln (A1,C,D,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelt, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesauce, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A1,D,G)	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert (A1,C,G,L)
<b>Sa</b> 31. Aug.	Frühlingstopf mit Grießklößchen (A1,C,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A1,C,L)	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik (A1,G,L)		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl natur, Petersilienkartoffeln (A1,C,L)	Hähnchen-Medallions in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
<b>So</b> 01. Sep.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,G)	Kalbfleischbällchen, Sahnesoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschneitzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse natur und Spätzle (A1,A5,C,F,L,M)		Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln (A1,G,L)	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischaube (Rind), überbacken mit Käse (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 Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebsstiere, 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 Geschwefel, 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

# Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
<b>Mo</b> 26. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Di</b> 27. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Mi</b> 28. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Do</b> 29. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Fr</b> 30. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Sa</b> 31. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>So</b> 01. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen -----

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

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