

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 26. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Di 27. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Mi 28. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Do 29. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Fr 30. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Sa 31. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
So 01. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>

Name

Vorname

Straße

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 26.01. - 01.02.2026 KW 5 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	leer 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 26. Jan.	Hackfleischklößchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen (G)	Schnitzel "Alt Bayerische 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)	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Di 27. Jan.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst(L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gekochte Rinderbrust in Krensauc, mit Petersilkartoffeln (G,L,O)		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln(A1,C,G,L)	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebel,Karotten, Sellerie
Mi 28. Jan.	Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Innenfilets vom Huhn und Schweinsfilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerkarotten, Spätzle	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln(A1,G,L)	Pfefferfrikadellen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,L)		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße (A1,C,G)	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen(A1,A3,C, G,H1)
Do 29. Jan.	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln(A1,L)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (C,G)	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsauce, 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 30. Jan.	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 31. Jan.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni(A1,C,G,L,M,N)	Kartoffelküchle 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 Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen (A1,L)
So 01. Feb.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln(A1,C)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott(A1,C,G)	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, 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.ostwuerttemberg@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 4,99 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:

Suppe
 Salat
 Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben