

Ihr Bestellschein

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 09. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
Di 10. Feb.	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
Mi 11. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
Do 12. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
Fr 13. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
Sa 14. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
So 15. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	leer
	Dätt & Schonkost	Klein & Fein					
	Klein & Fein	Klein & Fein					

Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026 KW 7 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	leer 4	Dätt & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 09. Feb.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (A,B,G,L,A1,3,7)	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln(A1,C,G)	Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren, Rösti-		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersiliengemüse (A1,C,G,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen, verfeinert mit Sahne und Kräutern (A1,C,F,G,L)
Di 10. Feb.	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, Apfelspätzle, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schling-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl(A1,G,L)	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 11. Feb.	Hausräucher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelspätzle, (G, L)	Grießbrei mit Mandarinen (A1,C,G)	(A1,C,G,L), Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C,L)		Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree (G,L)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln (A1,G)
Do 12. Feb.	Pilzragout "Böhmischa 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 Kohlspätzle und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat)		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren (A1,C,G)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree
Fr 13. Feb.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln (A1,C,D,G)	Weiße Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln (A1,C,G,L)		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)
Sa 14. Feb.	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 naturell, Petersiliengemüse (A1,C,L)	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
So 15. Feb.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Rösti-Zwiebeln (A1,C,G)	Kalbfleischbällchen, Sahnesoße, Kartoffelgemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit		Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln (A1,G,L)	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse (A1,G,L)

Telefon: 07361 - 96 30 17 Fax: 96 30 69 | menueservice.ostwuertemberg@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; H1 Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Cceschweifel; 7 Nitritpökelsalz

0 Phosphat 9 Süßungsmittel

Salat 4,99 €

Suppe 5,66 €

Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €



Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben