















~~Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026 KW 7 / 2026~~

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 09. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Di 10. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Mi 11. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Do 12. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Fr 13. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Sa 14. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
So 15. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	leer	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

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 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 Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen, Rösti-		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (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, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl (A1, G, L)	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 11. Feb.	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 (C, L)		Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree (G, L)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln (A1, G)
Do 12. Feb.	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		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)	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln (A1, C, G, L)		Lachspanne 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 natürlich, Petersilienkartoffeln (A1, C, L)	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, Langkorn-Reis
So 15. Feb.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln (A1, C, G)	Kalbfleischbällchen, Sahnese, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1, C, G, L)	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle mit		Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln (A1, G, L)	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fliechsauce (Rind), überbacken mit Käse (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 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;
5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

0 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 4,99 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3.99 €

Erklärung der Symbole:



Suppe



 Salat



Dessert



JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben