

Speiseplan vom 22.04. - 28.04.2024 KW 17 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 22. Apr.	Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten, Champignons, dazu Reis (C,G)	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,L)	Putengeschnetzeltes "Fürsterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüsereis (A1;G;L;7)	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln (C,F,G,L)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis (C,G,L)	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln (A1,C,G,M,N)
Di 23. Apr.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1,L)	Vegetarische Bällchen, Bulgur, Tomaten-Gemüse mit Zucchini, Auberginen	Bratwürstchen dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree (G,7)	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (L)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle (A1,C,G,L)	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 24. Apr.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsauce, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce; Broccoliröschen, Kartoffelpüree (G,L)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Rote Linsen Suppe
Do 25. Apr.	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A1,C,N,M)	Hähnchenbrust Spinat und Tomate (A1;G)	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel (A1,C,G,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A1,C,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,G,L)
Fr 26. Apr.	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A1,G,L)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (G)	Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Oberssauce; Dillkartoffeln (D,G,M)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A1,C,D,G,L,M)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree (A1,G,L)	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 27. Apr.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln (A1,C,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelt, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Schweineschnitzel paniert, italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti (A1,C,G,L,M,N)	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
So 28. Apr.	Süßkartoffel Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree (A1,G;L)	Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Sahnesoße Spätzle (1,C,G,L)	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur; Rahmbratensoße, Petersilien spätzle (A1,C,G,L)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln (A1,C,L)

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 22. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 23. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 24. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 25. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 26. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 27. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 28. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goepingen@johanniter.de | Im Pflingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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 Mandelkerne, H5 Haselnüsse, H6 Pistazien, H7 Sesam, H8 Sesamöl, H9 Sonnenblumenkerne, H10 Sonnenblumenöl, H11 Kürbiskerne, H12 Kürbiskernöl, H13 Leinöl, H14 Leinöl, H15 Rapskörner, H16 Rapsöl, H17 Rapsöl, H18 Rapsöl, H19 Rapsöl, H20 Rapsöl, H21 Rapsöl, H22 Rapsöl, H23 Rapsöl, H24 Rapsöl, H25 Rapsöl, H26 Rapsöl, H27 Rapsöl, H28 Rapsöl, H29 Rapsöl, H30 Rapsöl, H31 Rapsöl, H32 Rapsöl, H33 Rapsöl, H34 Rapsöl, H35 Rapsöl, H36 Rapsöl, H37 Rapsöl, H38 Rapsöl, H39 Rapsöl, H40 Rapsöl, H41 Rapsöl, H42 Rapsöl, H43 Rapsöl, H44 Rapsöl, H45 Rapsöl, H46 Rapsöl, H47 Rapsöl, H48 Rapsöl, H49 Rapsöl, H50 Rapsöl, H51 Rapsöl, H52 Rapsöl, H53 Rapsöl, H54 Rapsöl, H55 Rapsöl, H56 Rapsöl, H57 Rapsöl, H58 Rapsöl, H59 Rapsöl, H60 Rapsöl, H61 Rapsöl, H62 Rapsöl, H63 Rapsöl, H64 Rapsöl, H65 Rapsöl, H66 Rapsöl, H67 Rapsöl, H68 Rapsöl, H69 Rapsöl, H70 Rapsöl, H71 Rapsöl, H72 Rapsöl, H73 Rapsöl, H74 Rapsöl, H75 Rapsöl, H76 Rapsöl, H77 Rapsöl, H78 Rapsöl, H79 Rapsöl, H80 Rapsöl, H81 Rapsöl, H82 Rapsöl, H83 Rapsöl, H84 Rapsöl, H85 Rapsöl, H86 Rapsöl, H87 Rapsöl, H88 Rapsöl, H89 Rapsöl, H90 Rapsöl, H91 Rapsöl, H92 Rapsöl, H93 Rapsöl, H94 Rapsöl, H95 Rapsöl, H96 Rapsöl, H97 Rapsöl, H98 Rapsöl, H99 Rapsöl, H100 Rapsöl, H101 Rapsöl, H102 Rapsöl, H103 Rapsöl, H104 Rapsöl, H105 Rapsöl, H106 Rapsöl, H107 Rapsöl, H108 Rapsöl, H109 Rapsöl, H110 Rapsöl, H111 Rapsöl, H112 Rapsöl, H113 Rapsöl, H114 Rapsöl, H115 Rapsöl, H116 Rapsöl, H117 Rapsöl, H118 Rapsöl, H119 Rapsöl, H120 Rapsöl, H121 Rapsöl, H122 Rapsöl, H123 Rapsöl, H124 Rapsöl, H125 Rapsöl, H126 Rapsöl, H127 Rapsöl, H128 Rapsöl, H129 Rapsöl, H130 Rapsöl, H131 Rapsöl, H132 Rapsöl, H133 Rapsöl, H134 Rapsöl, H135 Rapsöl, H136 Rapsöl, H137 Rapsöl, H138 Rapsöl, H139 Rapsöl, H140 Rapsöl, H141 Rapsöl, H142 Rapsöl, H143 Rapsöl, H144 Rapsöl, H145 Rapsöl, H146 Rapsöl, H147 Rapsöl, H148 Rapsöl, H149 Rapsöl, H150 Rapsöl, H151 Rapsöl, H152 Rapsöl, H153 Rapsöl, H154 Rapsöl, H155 Rapsöl, H156 Rapsöl, H157 Rapsöl, H158 Rapsöl, H159 Rapsöl, H160 Rapsöl, H161 Rapsöl, H162 Rapsöl, H163 Rapsöl, H164 Rapsöl, H165 Rapsöl, H166 Rapsöl, H167 Rapsöl, H168 Rapsöl, H169 Rapsöl, H170 Rapsöl, H171 Rapsöl, H172 Rapsöl, H173 Rapsöl, H174 Rapsöl, H175 Rapsöl, H176 Rapsöl, H177 Rapsöl, H178 Rapsöl, H179 Rapsöl, H180 Rapsöl, H181 Rapsöl, H182 Rapsöl, H183 Rapsöl, H184 Rapsöl, H185 Rapsöl, H186 Rapsöl, H187 Rapsöl, H188 Rapsöl, H189 Rapsöl, H190 Rapsöl, H191 Rapsöl, H192 Rapsöl, H193 Rapsöl, H194 Rapsöl, H195 Rapsöl, H196 Rapsöl, H197 Rapsöl, H198 Rapsöl, H199 Rapsöl, H200 Rapsöl, H201 Rapsöl, H202 Rapsöl, H203 Rapsöl, H204 Rapsöl, H205 Rapsöl, H206 Rapsöl, H207 Rapsöl, H208 Rapsöl, H209 Rapsöl, H210 Rapsöl, H211 Rapsöl, H212 Rapsöl, H213 Rapsöl, H214 Rapsöl, H215 Rapsöl, H216 Rapsöl, H217 Rapsöl, H218 Rapsöl, H219 Rapsöl, H220 Rapsöl, H221 Rapsöl, H222 Rapsöl, H223 Rapsöl, H224 Rapsöl, H225 Rapsöl, H226 Rapsöl, H227 Rapsöl, H228 Rapsöl, H229 Rapsöl, H230 Rapsöl, H231 Rapsöl, H232 Rapsöl, H233 Rapsöl, H234 Rapsöl, H235 Rapsöl, H236 Rapsöl, H237 Rapsöl, H238 Rapsöl, H239 Rapsöl, H240 Rapsöl, H241 Rapsöl, H242 Rapsöl, H243 Rapsöl, H244 Rapsöl, H245 Rapsöl, H246 Rapsöl, H247 Rapsöl, H248 Rapsöl, H249 Rapsöl, H250 Rapsöl, H251 Rapsöl, H252 Rapsöl, H253 Rapsöl, H254 Rapsöl, H255 Rapsöl, H256 Rapsöl, H257 Rapsöl, H258 Rapsöl, H259 Rapsöl, H260 Rapsöl, H261 Rapsöl, H262 Rapsöl, H263 Rapsöl, H264 Rapsöl, H265 Rapsöl, H266 Rapsöl, H267 Rapsöl, H268 Rapsöl, H269 Rapsöl, H270 Rapsöl, H271 Rapsöl, H272 Rapsöl, H273 Rapsöl, H274 Rapsöl, H275 Rapsöl, H276 Rapsöl, H277 Rapsöl, H278 Rapsöl, H279 Rapsöl, H280 Rapsöl, H281 Rapsöl, H282 Rapsöl, H283 Rapsöl, H284 Rapsöl, H285 Rapsöl, H286 Rapsöl, H287 Rapsöl, H288 Rapsöl, H289 Rapsöl, H290 Rapsöl, H291 Rapsöl, H292 Rapsöl, H293 Rapsöl, H294 Rapsöl, H295 Rapsöl, H296 Rapsöl, H297 Rapsöl, H298 Rapsöl, H299 Rapsöl, H300 Rapsöl, H301 Rapsöl, H302 Rapsöl, H303 Rapsöl, H304 Rapsöl, H305 Rapsöl, H306 Rapsöl, H307 Rapsöl, H308 Rapsöl, H309 Rapsöl, H310 Rapsöl, H311 Rapsöl, H312 Rapsöl, H313 Rapsöl, H314 Rapsöl, H315 Rapsöl, H316 Rapsöl, H317 Rapsöl, H318 Rapsöl, H319 Rapsöl, H320 Rapsöl, H321 Rapsöl, H322 Rapsöl, H323 Rapsöl, H324 Rapsöl, H325 Rapsöl, H326 Rapsöl, H327 Rapsöl, H328 Rapsöl, H329 Rapsöl, H330 Rapsöl, H331 Rapsöl, H332 Rapsöl, H333 Rapsöl, H334 Rapsöl, H335 Rapsöl, H336 Rapsöl, H337 Rapsöl, H338 Rapsöl, H339 Rapsöl, H340 Rapsöl, H341 Rapsöl, H342 Rapsöl, H343 Rapsöl, H344 Rapsöl, H345 Rapsöl, H346 Rapsöl, H347 Rapsöl, H348 Rapsöl, H349 Rapsöl, H350 Rapsöl, H351 Rapsöl, H352 Rapsöl, H353 Rapsöl, H354 Rapsöl, H355 Rapsöl, H356 Rapsöl, H357 Rapsöl, H358 Rapsöl, H359 Rapsöl, H360 Rapsöl, H361 Rapsöl, H362 Rapsöl, H363 Rapsöl, H364 Rapsöl, H365 Rapsöl, H366 Rapsöl, H367 Rapsöl, H368 Rapsöl, H369 Rapsöl, H370 Rapsöl, H371 Rapsöl, H372 Rapsöl, H373 Rapsöl, H374 Rapsöl, H375 Rapsöl, H376 Rapsöl, H377 Rapsöl, H378 Rapsöl, H379 Rapsöl, H380 Rapsöl, H381 Rapsöl, H382 Rapsöl, H383 Rapsöl, H384 Rapsöl, H385 Rapsöl, H386 Rapsöl, H387 Rapsöl, H388 Rapsöl, H389 Rapsöl, H390 Rapsöl, H391 Rapsöl, H392 Rapsöl, H393 Rapsöl, H394 Rapsöl, H395 Rapsöl, H396 Rapsöl, H397 Rapsöl, H398 Rapsöl, H399 Rapsöl, H400 Rapsöl, H401 Rapsöl, H402 Rapsöl, H403 Rapsöl, H404 Rapsöl, H405 Rapsöl, H406 Rapsöl, H407 Rapsöl, H408 Rapsöl, H409 Rapsöl, H410 Rapsöl, H411 Rapsöl, H412 Rapsöl, H413 Rapsöl, H414 Rapsöl, H415 Rapsöl, H416 Rapsöl, H417 Rapsöl, H418 Rapsöl, H419 Rapsöl, H420 Rapsöl, H421 Rapsöl, H422 Rapsöl, H423 Rapsöl, H424 Rapsöl, H425 Rapsöl, H426 Rapsöl, H427 Rapsöl, H428 Rapsöl, H429 Rapsöl, H430 Rapsöl, H431 Rapsöl, H432 Rapsöl, H433 Rapsöl, H434 Rapsöl, H435 Rapsöl, H436 Rapsöl, H437 Rapsöl, H438 Rapsöl, H439 Rapsöl, H440 Rapsöl, H441 Rapsöl, H442 Rapsöl, H443 Rapsöl, H444 Rapsöl, H445 Rapsöl, H446 Rapsöl, H447 Rapsöl, H448 Rapsöl, H449 Rapsöl, H450 Rapsöl, H451 Rapsöl, H452 Rapsöl, H453 Rapsöl, H454 Rapsöl, H455 Rapsöl, H456 Rapsöl, H457 Rapsöl, H458 Rapsöl, H459 Rapsöl, H460 Rapsöl, H461 Rapsöl, H462 Rapsöl, H463 Rapsöl, H464 Rapsöl, H465 Rapsöl, H466 Rapsöl, H467 Rapsöl, H468 Rapsöl, H469 Rapsöl, H470 Rapsöl, H471 Rapsöl, H472 Rapsöl, H473 Rapsöl, H474 Rapsöl, H475 Rapsöl, H476 Rapsöl, H477 Rapsöl, H478 Rapsöl, H479 Rapsöl, H480 Rapsöl, H481 Rapsöl, H482 Rapsöl, H483 Rapsöl, H484 Rapsöl, H485 Rapsöl, H486 Rapsöl, H487 Rapsöl, H488 Rapsöl, H489 Rapsöl, H490 Rapsöl, H491 Rapsöl, H492 Rapsöl, H493 Rapsöl, H494 Rapsöl, H495 Rapsöl, H496 Rapsöl, H497 Rapsöl, H498 Rapsöl, H499 Rapsöl, H500 Rapsöl, H501 Rapsöl, H502 Rapsöl, H503 Rapsöl, H504 Rapsöl, H505 Rapsöl, H506 Rapsöl, H507 Rapsöl, H508 Rapsöl, H509 Rapsöl, H510 Rapsöl, H511 Rapsöl, H512 Rapsöl, H513 Rapsöl, H514 Rapsöl, H515 Rapsöl, H516 Rapsöl, H517 Rapsöl, H518 Rapsöl, H519 Rapsöl, H520 Rapsöl, H521 Rapsöl, H522 Rapsöl, H523 Rapsöl, H524 Rapsöl, H525 Rapsöl, H526 Rapsöl, H527 Rapsöl, H528 Rapsöl, H529 Rapsöl, H530 Rapsöl, H531 Rapsöl, H532 Rapsöl, H533 Rapsöl, H534 Rapsöl, H535 Rapsöl, H536 Rapsöl, H537 Rapsöl, H538 Rapsöl, H539 Rapsöl, H540 Rapsöl, H541 Rapsöl, H542 Rapsöl, H543 Rapsöl, H544 Rapsöl, H545 Rapsöl, H546 Rapsöl, H547 Rapsöl, H548 Rapsöl, H549 Rapsöl, H550 Rapsöl, H551 Rapsöl, H552 Rapsöl, H553 Rapsöl, H554 Rapsöl, H555 Rapsöl, H556 Rapsöl, H557 Rapsöl, H558 Rapsöl, H559 Rapsöl, H560 Rapsöl, H561 Rapsöl, H562 Rapsöl, H563 Rapsöl, H564 Rapsöl, H565 Rapsöl, H566 Rapsöl, H567 Rapsöl, H568 Rapsöl, H569 Rapsöl, H570 Rapsöl, H571 Rapsöl, H572 Rapsöl, H573 Rapsöl, H574 Rapsöl, H575 Rapsöl, H576 Rapsöl, H577 Rapsöl, H578 Rapsöl, H579 Rapsöl, H580 Rapsöl, H581 Rapsöl, H582 Rapsöl, H583 Rapsöl, H584 Rapsöl, H585 Rapsöl, H586 Rapsöl, H587 Rapsöl, H588 Rapsöl, H589 Rapsöl, H590 Rapsöl, H591 Rapsöl, H592 Rapsöl, H593 Rapsöl, H594 Rapsöl, H595 Rapsöl, H596 Rapsöl, H597 Rapsöl, H598 Rapsöl, H599 Rapsöl, H600 Rapsöl, H601 Rapsöl, H602 Rapsöl, H603 Rapsöl, H604 Rapsöl, H605 Rapsöl, H606 Rapsöl, H607 Rapsöl, H608 Rapsöl, H609 Rapsöl, H610 Rapsöl, H611 Rapsöl, H612 Rapsöl, H613 Rapsöl, H614 Rapsöl, H615 Rapsöl, H616 Rapsöl, H617 Rapsöl, H618 Rapsöl, H619 Rapsöl, H620 Rapsöl, H621 Rapsöl, H622 Rapsöl, H623 Rapsöl, H624 Rapsöl, H625 Rapsöl, H626 Rapsöl, H627 Rapsöl, H628 Rapsöl, H629 Rapsöl, H630 Rapsöl, H631 Rapsöl, H632 Rapsöl, H633 Rapsöl, H634 Rapsöl, H635 Rapsöl, H636 Rapsöl, H637 Rapsöl, H638 Rapsöl, H639 Rapsöl, H640 Rapsöl, H641 Rapsöl, H642 Rapsöl, H643 Rapsöl, H644 Rapsöl, H645 Rapsöl, H646 Rapsöl, H647 Rapsöl, H648 Rapsöl, H649 Rapsöl, H650 Rapsöl, H651 Rapsöl, H652 Rapsöl, H653 Rapsöl, H654 Rapsöl, H655 Rapsöl, H656 Rapsöl, H657 Rapsöl, H658 Rapsöl, H659 Rapsöl, H660 Rapsöl, H661 Rapsöl, H662 Rapsöl, H663 Rapsöl, H664 Rapsöl, H665 Rapsöl, H666 Rapsöl, H667 Rapsöl, H668 Rapsöl, H669 Rapsöl, H670 Rapsöl, H671 Rapsöl, H672 Rapsöl, H673 Rapsöl, H674 Rapsöl, H675 Rapsöl, H676 Rapsöl, H677 Rapsöl, H678 Rapsöl, H679 Rapsöl, H680 Rapsöl, H681 Rapsöl, H682 Rapsöl, H683 Rapsöl, H684 Rapsöl, H685 Rapsöl, H686 Rapsöl, H687 Rapsöl, H688 Rapsöl, H689 Rapsöl, H690 Rapsöl, H691 Rapsöl, H692 Rapsöl, H693 Rapsöl, H694 Rapsöl, H695 Rapsöl, H696 Rapsöl, H697 Rapsöl, H698 Rapsöl, H699 Rapsöl, H700 Rapsöl, H701 Rapsöl, H702 Rapsöl, H703 Rapsöl, H704 Rapsöl, H705 Rapsöl, H706 Rapsöl, H707 Rapsöl, H708 Rapsöl, H709 Rapsöl, H710 Rapsöl, H711 Rapsöl, H712 Rapsöl, H713 Rapsöl, H714 Rapsöl, H715 Rapsöl, H716 Rapsöl, H717 Rapsöl, H718 Rapsöl, H719 Rapsöl, H720 Rapsöl, H721 Rapsöl, H722 Rapsöl, H723 Rapsöl, H724 Rapsöl, H725 Rapsöl, H726 Rapsöl, H727 Rapsöl, H728 Rapsöl, H729 Rapsöl, H730 Rapsöl, H731 Rapsöl, H732 Rapsöl, H733 Rapsöl, H734 Rapsöl, H735 Rapsöl, H736 Rapsöl, H737 Rapsöl, H738 Rapsöl, H739 Rapsöl, H740 Rapsöl, H741 Rapsöl, H742 Rapsöl, H743 Rapsöl, H744 Rapsöl, H745 Rapsöl, H746 Rapsöl, H747 Rapsöl, H748 Rapsöl, H749 Rapsöl, H750 Rapsöl, H751 Rapsöl, H752 Rapsöl, H753 Rapsöl, H754 Rapsöl, H755 Rapsöl, H756 Rapsöl, H757 Rapsöl, H758 Rapsöl, H759 Rapsöl, H760 Rapsöl, H761 Rapsöl, H762 Rapsöl, H763 Rapsöl, H764 Rapsöl, H765 Rapsöl, H766 Rapsöl, H767 Rapsöl, H768 Rapsöl, H769 Rapsöl, H770 Rapsöl, H771 Rapsöl, H772 Rapsöl, H773 Rapsöl, H774 Rapsöl, H775 Rapsöl, H776 Rapsöl, H777 Rapsöl, H778 Rapsöl, H779 Rapsöl, H780 Rapsöl, H781 Rapsöl, H782 Rapsöl, H783 Rapsöl, H784 Rapsöl, H785 Rapsöl, H786 Rapsöl, H787 Rapsöl, H788 Rapsöl, H789 Rapsöl, H790 Rapsöl, H791 Rapsöl, H792 Rapsöl, H793 Rapsöl, H794 Rapsöl, H795 Rapsöl, H796 Rapsöl, H797 Rapsöl, H798 Rapsöl, H799 Rapsöl, H800 Rapsöl, H801 Rapsöl, H802 Rapsöl, H803 Rapsöl, H804 Rapsöl, H805 Rapsöl, H806 Rapsöl, H807 Rapsöl, H808 Rapsöl, H809 Rapsöl, H810 Rapsöl, H811 Rapsöl, H812 Rapsöl, H813 Rapsöl, H814 Rapsöl, H815 Rapsöl, H816 Rapsöl, H817 Rapsöl, H818 Rapsöl, H819 Rapsöl, H820 Rapsöl, H821 Rapsöl, H822 Rapsöl, H823 Rapsöl, H824 Rapsöl, H825 Rapsöl, H826 Rapsöl, H827 Rapsöl, H828 Rapsöl, H829 Rapsöl, H830 Rapsöl, H831 Rapsöl, H832 Rapsöl, H833 Rapsöl, H834 Rapsöl, H835 Rapsöl, H836 Rapsöl, H837 Rapsöl, H838 Rapsöl, H839 Rapsöl, H840 Rapsöl, H841 Rapsöl, H842 Rapsöl, H843 Rapsöl, H844 Rapsöl, H845 Rapsöl, H846 Rapsöl, H847 Rapsöl, H848 Rapsöl, H849 Rapsöl, H850 Rapsöl, H851 Rapsöl, H852 Rapsöl, H853 Rapsöl, H854 Rapsöl, H855 Rapsöl, H856 Rapsöl, H857 Rapsöl, H858 Rapsöl, H859 Rapsöl, H860 Rapsöl, H861 Rapsöl, H862 Rapsöl, H863 Rapsöl, H864 Rapsöl, H865 Rapsöl, H866 Rapsöl, H867 Rapsöl, H868 Rapsöl, H869 Rapsöl, H870 Rapsöl, H871 Rapsöl, H872 Rapsöl, H873 Rapsöl, H874 Rapsöl, H875 Rapsöl, H876 Rapsöl, H877 Rapsöl, H878 Rapsöl, H879 Rapsöl, H880 Rapsöl, H881 Rapsöl, H882 Rapsöl, H883 Rapsöl, H884 Rapsöl, H885 Rapsöl, H886 Rapsöl, H887 Rapsöl, H888 Rapsöl, H889 Rapsöl, H890 Rapsöl, H891 Rapsöl, H892 Rapsöl, H893 Rapsöl, H894 Rapsöl, H895 Rapsöl, H896 Rapsöl, H897 Rapsöl, H898 Rapsöl, H899 Rapsöl, H900 Rapsöl, H901 Rapsöl, H902 Rapsöl, H903 Rapsöl, H904 Rapsöl, H905 Rapsöl, H906 Rapsöl, H907 Rapsöl, H908 Rapsöl, H909 Rapsöl, H910 Rapsöl, H911 Rapsöl, H912 Rapsöl, H913 Rapsöl, H914 Rapsöl, H915 Rapsöl, H916 Rapsöl, H917 Rapsöl, H918 Rapsöl, H919 Rapsöl, H920 Rapsöl, H921 Rapsöl, H922 Rapsöl, H923 Rapsöl, H924 Rapsöl, H925 Rapsöl, H926 Rapsöl, H927 Rapsöl, H928 Rapsöl, H929 Rapsöl, H930 Rapsöl, H931 Rapsöl, H932 Rapsöl, H933 Rapsöl, H934 Rapsöl, H935 Rapsöl, H936 Rapsöl, H937 Rapsöl, H938 Rapsöl, H939 Rapsöl, H940 Rapsöl, H941 Rapsöl, H942 Rapsöl, H943 Rapsöl, H944 Rapsöl, H945 Rapsöl, H946 Rapsöl, H947 Rapsöl, H948 Rapsöl, H949 Rapsöl, H950 Rapsöl, H951 Rapsöl, H952 Rapsöl, H953 Rapsöl, H954 Rapsöl, H955 Rapsöl, H956 Rapsöl, H957 Rapsöl, H958 Rapsöl, H959 Rapsöl, H960 Rapsöl, H961 Rapsöl, H962 Rapsöl, H963 Rapsöl, H964 Rapsöl, H965 Rapsöl, H966 Rapsöl, H967 Rapsöl, H968 Rapsöl, H969 Rapsöl, H970 Rapsöl, H971 Rapsöl, H972 Rapsöl, H973 Rapsöl, H974 Rapsöl, H975 Rapsöl, H976 Rapsöl, H977 Rapsöl, H978 Rapsöl, H979 Rapsöl, H980 Rapsöl, H981 Rapsöl, H982 Rapsöl, H983 Rapsöl, H984 Rapsöl, H985 Rapsöl, H986 Rapsöl, H987 Rapsöl, H988 Rapsöl, H989 Rapsöl, H990 Rapsöl, H991 Rapsöl, H992 Rapsöl, H993 Rapsöl, H994 Rapsöl, H995 Rapsöl, H996 Rapsöl, H997 Rapsöl, H998 Rapsöl, H999 Rapsöl, H1000 Rapsöl, H1001 Rapsöl, H1002 Rapsöl, H1003 Rapsöl, H1004 Rapsöl, H1005 Rapsöl, H1006 Rapsöl, H1007 Rapsöl, H1008 Rapsöl, H1009 Rapsöl, H1010 Rapsöl, H1011 Rapsöl, H1012 Rapsöl, H1013 Rapsöl, H1014 Rapsöl, H1015 Rapsöl, H1016 Rapsöl, H1017 Rapsöl, H1018 Rapsöl, H1019 Rapsöl, H1020 Rapsöl, H1021 Rapsöl, H1022 Rapsöl, H1023 Rapsöl, H1024 Rapsöl, H1025 Rapsöl, H1026 Rapsöl, H1027 Rapsöl, H1028 Rapsöl, H1029 Rapsöl, H1030 Rapsöl, H1031 Rapsöl, H1032 Rapsöl, H1033 Rapsöl, H1034 Rapsöl, H1035 Rapsöl, H1036 Rapsöl, H1037 Rapsöl, H1038 Rapsöl, H1039 Rapsöl, H1040 Rapsöl, H1041 Rapsöl, H1042 Rapsöl, H1043 Rapsöl, H1044 Rapsöl, H1045 Rapsöl, H1046 Rapsöl, H1047 Rapsöl, H1048 Rapsöl, H1049 Rapsöl, H1050 Rapsöl, H1051 Rapsöl, H1052 Rapsöl, H1053 Rapsöl, H1054 Rapsöl, H1055 Rapsöl, H1056 Rapsöl, H1057 Rapsöl, H1058 Rapsöl, H1059 Rapsöl, H1060 Rapsöl, H1061 Rapsöl, H1062 Rapsöl, H1063 Rapsöl, H1064 Rapsöl, H1065 Rapsöl, H1066 Rapsöl, H1067 Rapsöl, H1068 Rapsöl, H1069 Rapsöl, H1070 Rapsöl, H1071 Rapsöl, H1072 Rapsöl, H1073 Rapsöl, H1074 Rapsöl, H1075 Rapsöl, H1076 Rapsöl, H1077 Rapsöl, H1078 Rapsöl, H1079 Rapsöl, H1080 Rapsöl, H1081 Rapsöl, H1082 Rapsöl, H1083 Rapsöl, H1084 Rapsöl, H1085 Rapsöl, H1086 Rapsöl, H1087 Rapsöl, H1088 Rapsöl, H1089 Rapsöl, H1090 Rapsöl, H1091 Rapsöl, H1092 Rapsöl, H1093 Rapsöl, H1094 Rapsöl, H1095 Rapsöl, H1096 Rapsöl, H1097 Rapsöl, H1098 Rapsöl, H1099 Rapsöl, H1100 Rapsöl, H1101 Rapsöl, H1102 Rapsöl, H1103 Rapsöl, H1104 Rapsöl, H1105 Rapsöl, H1106 Rapsöl, H1107 Rapsöl, H1108 Rapsöl, H1109 Rapsöl, H1110 Rapsöl, H1111 Rapsöl, H1112 Rapsöl, H1113 Rapsöl, H1114 Rapsöl, H1115 Rapsöl, H1116 Rapsöl, H1117 Rapsöl, H1118 Rapsöl, H1119 Rapsöl, H1120 Rapsöl, H1121 Rapsöl, H1122 Rapsöl, H1123 Rapsöl, H1124 Rapsöl, H1125 Rapsöl, H1126 Rapsöl, H1127 Rapsöl, H1128 Rapsöl, H1129 Rapsöl, H1130 Rapsöl, H1131 Rapsöl, H1132 Rapsöl, H1133 Rapsöl, H1134 Rapsöl, H1135 Rapsöl, H1136 Rapsöl, H1137 Rapsöl, H1138 Rapsöl, H1139 Rapsöl, H1140 Rapsöl, H1141 Rapsöl, H1142 Rapsöl, H1143 Rapsöl, H1144 Rapsöl, H1145 Rapsöl, H1146 Rapsöl, H1147 Rapsöl, H1148 Rapsöl, H1149 Rapsöl, H1150 Rapsöl, H1151 Rapsöl, H1152 Rapsöl, H1153 Rapsöl, H1154 Rapsöl, H1155 Rapsöl, H1156 Rapsöl, H1157 Rapsöl, H1158 Rapsöl, H1159 Rapsöl, H1160 Rapsöl, H1161 Rapsöl, H1162 Rapsöl, H1163 Rapsöl, H1164 Rapsöl, H1165 Rapsöl, H1166 Rapsöl, H1167 Rapsöl, H1168 Rapsöl, H1169 Rapsöl, H1170 Rapsöl, H1171 Rapsöl, H1172 Rapsöl, H1173 Rapsöl, H1174 Rapsöl, H1175 Rapsöl, H1176 Rapsöl, H1177 Rapsöl, H1178 Raps

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 29. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 30. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 01. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 02. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 03. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 04. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 05. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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

Speiseplan vom 29.04. - 05.05.2024 KW 18 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 29. Apr.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis (A1,D,G)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen (L)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,7	Rindergulasch, Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln G,L,A1	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
Di 30. Apr.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)	Rindsgeschnetzeltes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenem Gemüse, Langkorn-Reis (A1,L)	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7
Mi 01. Mai.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesseltulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln C,L,A1	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln G,L,A1,7	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen C,L,A1	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 02. Mai.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen C,G,L,A1	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Hühnergeschnetzeltes; Champignons, Erbsen und Karotten, Reis (C,G)	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Steckrübensgemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree
Fr 03. Mai.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert C,G,A1,H1	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln C,D,G,L,M,A1	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Seelachs "Poseidon" paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln C,D,G,L,M,A1
Sa 04. Mai.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße (C,L)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G,L	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Fleischbällchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G,L,M,A1
So 05. Mai.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln (C,G)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G,L,A1	zartes Filet vom Schwein und Hühnermedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle (A1,A5,C,G,L)	Gemüse-Mix, Fingerkarotten, Blumenkohl, Erbsen; Bohnen, Sauce; Salzkartoffeln (C,G)	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L,M,N,7

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goepingen@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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
 Suppe 3,79 €
 Salat 3,87 €
 Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 06.05. - 12.05.2024 KW 19 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 06. Mai.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln (A1,C,G,L)	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln (A1,C)	Kalbshacksteak, gemischte Pilze, Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhrrchen, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A1,C,L)	Champignonpfopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	Käse Lauch Suppe (G)
Di 07. Mai.	Süßkartoffel-Curry; Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen; Lauchzwiebeln, Reis	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen C,G,A1,9	Rindfleisch in pikanter Soße, Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln (A1,L)	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Oberssauce (D,G,L)
Mi 08. Mai.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni (A1,C,G,L,M,N)	Quarkkeulchen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmark C,G,A1	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Oberssauce, Rösti-Ecken (A1;G)	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C,L)	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini und Kartoffelpüree G,L,A1	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln G,L,A1
Do 09. Mai.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübgemüse, bunte Nudeln C,G,L,A1	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Schweinschnitzel mit Kren-Senf-Panade, Semmelknödel in Pilz-Sauce (A1,C,G,L,M)	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln C,G,L,M,A1	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Schweinelendchen gefüllt, Rahmsoße, Erbsen u. Möhren, Knöpfe Spätzle (A1,A5,C,G,L,M,N)
Fr 10. Mai.	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis (G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln (A1,C,D,G,M)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln G,A1,8	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln D,G,L	Chili con Carne mit Rind, roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Sa 11. Mai.	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree (G)	Frühlingstopf mit Grießklößchen C,L,A1	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik (A1,G,L)	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,G)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 12. Mai.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Erbsen, Langkornreis (C,G,L)	Spaghetti Napoli mit fruchtiger Tomatensoße	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln C,G,L,A1	Hühnertaler; Geflügelmaultaschen; Zwiebelrahmsauce, Rösti-Ecken (A1,C,G,L)	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto G,L,A1

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 06. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 07. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 08. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 09. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 10. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 11. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 12. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Im Pflingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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
Suppe 3,79 €
Salat 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 13.05. - 19.05.2024 KW 20 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 13. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 14. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 15. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 16. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 17. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 18. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 19. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 13. Mai.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree (G)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell, Spätzle (A1,A5,C,F,L,M)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln (G,L)	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten und Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)
Di 14. Mai.	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis (G)	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer (A1,C,G,L,M)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Brocoligemüse und Schlingli-Nudeln C,G,L,M,A1	3 Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse, (G,L;C,G,L)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle C,G,L,A1
Mi 15. Mai.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln C,G,L,A1,7	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch (A1,C)	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln C,G,L,A1	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,,M,)	Geschneitztes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G,L,A1
Do 16. Mai.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch (L)	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Faschirtes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte Kartoffelklöße(A1,C,L)
Fr 17. Mai.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucen, mit Petersilienkartoffeln (G,L,O,3,5)	, Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln C,D,G,L,M,A1	Alaska Seelachsfilet in feiner Dillsoße, Gemüsereis
Sa 18. Mai.	Putengeschnitztes in Bratensoße, Erbsen, Reis (A1,G,L)	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln C,L,A1,7	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis (G)	Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln (A1,C,L,7)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln L,A1,7	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika L,M,A1,7
So 19. Mai.	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce (A1,G)	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln C,G,L,A1,7	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", Apfelrotkohl, Salzkartoffeln A1,G,L,M)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Zartes Kalbsgeschneitztes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)

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

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse
 1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
 8 Phosphat 9 Süßungsmittel
 Suppe 3,79 €
 Salat 3,87 €
 Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 20.05. - 26.05.2024 KW 21 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 20. Mai.	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße C,G,A1	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen (G)	Hirschgulasch in delikater Sauce, Spätzle, Preiselbeer-Dip (A1,C,G,L)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln (A1,G,L)	Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln (A1,C,G,L)	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1
Di 21. Mai.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L,3,7	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln	Käsespätzle "Allgäuer Art", hausgemachten Gemüsemaultaschen, Bandnudeln mit Pilzrahmsauce (A1,C,G,L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce,Steckrüben-Kohlrabigemüse,Kräuterreis (A1,G,L)	Linsenbratlinge dazu Soße,Auberginen,Paprika und Zucchini
Mi 22. Mai.	Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln;Cabanossi-Wurst (L,7)	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen L,M,3,7	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln C,G,L,A1,9	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1
Do 23. Mai.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Hühnersuppentopf,Hörnchenudeln,Karotten,Blumenkohl,Broccoli,Huhnfleisch (A1,C)	Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln (A1,C,L)	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A,L,A1,8	Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 24. Mai.	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D,G,L,A1	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze C,G,L	Gemüse Mix,Blumenkohl,Möhren,Erbsen,Romanabohnen, Sauce Hollandaise,Salzkartoffeln	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D,G,L,M	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkkartoffeln
Sa 25. Mai.	Hähnchenkeule auf Gemüsebett aus Wirsing,Karotten und Salzkartoffeln	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße (A1,C,L)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen L,A1
So 26. Mai.	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, Kräuter-Nudeln (A1,G,L)	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln C,L,A1	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Hühnerbrustfilet mit fein-würziger Pestoaufgabe, auf Spinat-Spaghetti (A1,C,G)

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 20. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 21. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 22. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 23. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 24. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 25. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 26. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>

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



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
Suppe 3,79 €
Salat 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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

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 27. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 28. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 29. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 30. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 31. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 01. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 02. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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

Speiseplan vom 27.05. - 02.06.2024 KW 22 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 27. Mai.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais, Pilzen	Rindsgeschnetzeltes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenem Gemüse, Langkorn-Reis (A1,L)	Alaska-Seelachsfilet, Kräutercreme, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln (D,G)	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert C,G,L,A1
Di 28. Mai.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G,3,7	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Panierte Gemüsehappen, Schwarzwurzel, Blumenkohl, Bohnen, Kräuterdip, Gemüsereis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln C,G,L,A1	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G,L,A1
Mi 29. Mai.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G,3,7	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße C,G,A1	Schweinsbraten mit Kümmel garniert, Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel (A1,C,G,L,7)	Rindergulasch, Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln (G,L,O)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1,7
Do 30. Mai.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln C,G,L,A1	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Hühnerbrustfilet mit Nudeln in Oberssauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln (A1,G)	Paniertes Gemüseschnitzel, fruchtige Tomatensoße, Couscous	Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G,L,A1
Fr 31. Mai.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse G,A1	Hühnerfrikassee in feiner Soße, Champignons, Karottengemüse und Reis	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersiliekartoffeln A,C,D,G,L,M,A1	Vegetarische Bällchen aus Erbsen, Spinat, Mozzarella, dazu Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf	Grießbrei mit Mandarinen C,G,A1,9	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln G,L,A1
Sa 01. Jun.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Omlette Gärtnerin, gefüllt, dazu Broccoli, Karotten, helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert, dekoriert Rahmsauce, Broccoliröschen, Karotten, Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce C,G,L,A1	Hackbraten in Bratensoße, Karotten u. Selleriestreifen, Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln (A1,C,G,L,M)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit
So 02. Jun.	Cordon bleu paniert, mit Käse und gekochtem Vorderschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln (A1,C,G,L)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln G,L,A1	Schwabentopf, Schweineschnitzel, Maultasche, Schweinelendchen, Rahmsauce, Spätzle (A1,C,G,L,7)	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln (L)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübenfleisch, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarpone-Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7



heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Im Pflingstwasen 1 | 73035 Göppingen

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

- 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
Suppe 3,79 €
Salat 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Speiseplan vom 03.06. - 09.06.2024 KW 23 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	Feiner Klassiker 4 (11,63 €)	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein und Fein 6 (10,15 €)
Mo 03. Jun.	Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten, Champignons, dazu Reis (C,G)	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,L)	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Obersauce mit Champignons, Gemüsereis (A1;G;L;7)	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln (C,F,G,L)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis (C,G,L)	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln (A1,C,G,M,N)
Di 04. Jun.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1,L)	Vegetarische Bällchen, Bulgur, Tomaten-Gemüse mit Zucchini, Auberginen	Bratwürstchen dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree (G,7)	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (L)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle (A1,C,G,L)	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 05. Jun.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsauce, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce; Broccoliröschen, Kartoffelpüree (G,L)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Rote Linsen Suppe
Do 06. Jun.	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A1,C,N,M)	Hähnchenbrust Spinat und Tomate (A1;G)	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel (A1,C,G,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A1,C,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,G,L)
Fr 07. Jun.	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A1,G,L)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (G)	Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Obersauce; Dillkartoffeln (D,G,M)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A1,C,D,G,L,M)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree (A1,G,L)	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 08. Jun.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln (A1,C,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Schweineschnitzel paniert, italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti (A1,C,G,L,M,N)	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
So 09. Jun.	Süßkartoffel Gnocchi in Käsesoße mit Blattspinat	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree (A1,G;L)	Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Sahnesoße Spätzle (1,C,G,L)	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur; Rahmbratensoße, Petersilien-spätzle (A1,C,G,L)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsberbsenschoten garniert, Lockennudeln (A1,C,L)

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 03. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 04. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 05. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 06. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 07. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 08. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 09. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goepingen@johanniter.de | Im Pflingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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 Kastanien, H5 Paranüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Suppe 3,79 €
Salat 3,87 €
Kuchen 3,33 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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

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 10. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 11. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 12. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 13. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 14. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 15. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 16. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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

Speiseplan vom 10.06. - 16.06.2024 KW 24 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost (11,30 €)	Gut Bürgerlich (8,99 €)	Gaumenschmauß (12,17 €)	Feiner Klassiker (11,63 €)	Diät & Schonkost (10,66 €)	Klein und Fein (10,15 €)
Mo 10. Jun.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis (A1,D,G)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen (L)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,7	Rindergulasch, Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln G,L,A1	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
Di 11. Jun.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)	Rindsgeschnetzeltes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenem Gemüse, Langkorn-Reis (A1,L)	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7
Mi 12. Jun.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln C,L,A1	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln G,L,A1,7	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen C,L,A1	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 13. Jun.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen C,G,L,A1	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Hühnergeschnetzeltes; Champignons, Erbsen und Karotten, Reis (C,G)	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree
Fr 14. Jun.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert C,G,A1,H1	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln C,D,G,L,M,A1	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Seelachs "Poseidon" paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln C,D,G,L,M,A1
Sa 15. Jun.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße (C,L)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G,L	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Fleischbällchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Pfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G,L,M,A1
So 16. Jun.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln (C,G)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G,L,A1	zartes Filet vom Schwein und Hühnermedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle (A1,A5,C,G,L)	Gemüse-Mix, Fingerkarotten, Blumenkohl, Erbsen; Bohnen, Sauce; Salzkartoffeln (C,G)	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L,M,N,7

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



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
Suppe 3,79 €
Salat 3,87 €
Kuchen 3,33 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben