

# Speiseplan vom 10.03. - 16.03.2025 KW 11 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	Feiner Klassiker (12,61 €)	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein und Fein (10,96 €)
Mo 10. Mrz.	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 11. Mrz.	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 12. Mrz.	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 13. Mrz.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Hühnersuppentopf,Hörnchennudeln,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 14. Mrz.	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, Petersilkartoffeln
Sa 15. Mrz.	Hähnchenkeule auf Gemüsebett aus Wirsing,Karotten und Salzkartoffeln	Kartoffelkühle 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-Ricottafüllung in Kräuter-	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen L,A1
So 16. Mrz.	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott G,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 10. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 11. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 12. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 13. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 14. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 15. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 16. Mrz.	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](mailto: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 Nüsse; I Eier; J Meeresfrüchte; K Nüsse; L Milch; M Meeresfrüchte; N Nüsse; O Öle/Fette; P Phosphat; Q Süßungsmittel; R Rindfleisch; S Soja; T Toppings; U Ungekühlt; V Vegetarisch; W Weizen; X Xanthan; Y Joghurt; Z Ziegenkäse

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

## Speiseplan vom 17.03. - 23.03.2025 KW 12 / 2025

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
<b>Mo</b> 17. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 18. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 19. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 20. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 21. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 22. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>So</b> 23. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

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

Tag/ Datum	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	Feiner Klassiker (12,61 €)	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein und Fein (10,96 €)
<b>Mo</b> 17. Mrz.	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
<b>Di</b> 18. Mrz.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze 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
<b>Mi</b> 19. Mrz.	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
<b>Do</b> 20. Mrz.	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
<b>Fr</b> 21. Mrz.	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
<b>Sa</b> 22. Mrz.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Omlette Gärtnerin, gefüllt, dazu Broccoli, Karotten, helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert, dekoriert, Rahmsoße, Broccoliröschen, Karotten, Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße 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
<b>So</b> 23. Mrz.	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, Rahmsoße, Spätzle (A1,C,G,L,7)	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln (L)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarpone-Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7

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



heiß geliebt!

- Erklärung der Symbole:**
-  Suppe
  -  Salat
  -  Dessert
- 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



# Speiseplan vom 24.03. - 30.03.2025 KW 13 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	Feiner Klassiker (12,61 €)	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein und Fein (10,96 €)
Mo 24. Mrz.	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 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 25. Mrz.	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 26. Mrz.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsoufflé, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce; Broccoli, Salzkartoffeln (G,L)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Chili sin Carne (vegetarisches Chili), Eintopf aus Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und Couscous
Do 27. Mrz.	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	Schinken-Nudeln mit Röhrei 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 28. Mrz.	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 29. Mrz.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln (A1,C,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, 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 30. Mrz.	Grünkern Risotto in Tomatensoße, Gemüsepaprika, Erbsen, Lauch (A1,A5)	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 24. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 25. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 26. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 27. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 28. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 29. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 30. Mrz.	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](mailto:menueservice.goeppingen@johanniter.de) | Im Pfingstweg 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, 1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz 8 Phosphat 9 Süßungsmittel Suppe 3,79 € Salat 3,87 € Kuchen 3,33 €

- 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
<b>Mo</b> 31. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Di</b> 01. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Mi</b> 02. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Do</b> 03. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Fr</b> 04. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Sa</b> 05. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>So</b> 06. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
<b>Mo</b> 31. Mrz.	(12,20 €) Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis (A1,D,G)	(9,88 €) Erbseintopf mit Wiener Würstchen (L)	(13,14 €) Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,7	(12,61 €) Rindergulasch, Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	(11,61 €) Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln G,L,A1	(10,96 €) Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
<b>Di</b> 01. 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
<b>Mi</b> 02. Apr.	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-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
<b>Do</b> 03. Apr.	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
<b>Fr</b> 04. Apr.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, 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
<b>Sa</b> 05. Apr.	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
<b>So</b> 06. Apr.	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, Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Romanbohnen, Sauce Hollandaise, 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](mailto: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 Nüsse; I Eier; J Meeresfrüchte; K Nüsse; L Milch; M Meeresfrüchte; N Nüsse; O Öle/Fette; P Phosphat; Q Süßungsmittel; R Rindfleisch; S Soja; T Toppings; U Unverdauliche Kohlenhydrate; V Vegetarisch; W Weizen; X Xanthan; Y Joghurt; Z Ziegenkäse

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 07.04. - 13.04.2025 KW 15 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	Feiner Klassiker (12,61 €)	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein und Fein (10,96 €)
Mo 07. Apr.	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, Fingermöhren, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	Zwiebelfleisch geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A1,C,L)	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	Käse Lauch Suppe (G)
Di 08. Apr.	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, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Oberssauce (D,G,L)
Mi 09. Apr.	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-gemüse und Kartoffelpüree G,L,A1	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln G,L,A1
Do 10. Apr.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln C,G,L,A1	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Schweinsschnitzel 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 11. Apr.	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 12. Apr.	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 13. Apr.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, Fingermöhren 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 07. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Di 08. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 09. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Do 10. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 11. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 12. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	<input type="checkbox"/>
So 13. 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.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 Keschelnüsse, H5 Dorsch, H6 Dorsch...

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
<b>Mo</b> 14. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Di</b> 15. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Mi</b> 16. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Do</b> 17. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Fr</b> 18. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>Sa</b> 19. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
<b>So</b> 20. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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

## Speiseplan vom 14.04. - 20.04.2025 KW 16 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	Feiner Klassiker (12,61 €)	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein und Fein (10,96 €)
<b>Mo</b> 14. Apr.	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)	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)
<b>Di</b> 15. Apr.	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis (G)	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer (A1,C,G,L,M)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse 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
<b>Mi</b> 16. Apr.	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 geschnetzeltes 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,)	Geschnetzeltes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G,L,A1
<b>Do</b> 17. Apr.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch (L)	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Faschiertes 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)
<b>Fr</b> 18. Apr.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, 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
<b>Sa</b> 19. Apr.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis (A1,G,L)	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln C,L,A1,7	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis (G)	Pfefferfrikadellen, 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
<b>So</b> 20. Apr.	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 Kalbgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goeppingen@johanniter.de](mailto: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 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