

~~Speiseplan vom 01.12. - 07.12.2025 KW 49 / 2025~~

Speiseplan vom 01.12. - 07.12.2025 KW 49 / 2025						
Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
	(12,20 €)	(9,88 €)	(13,14 €)	(12,61 €)	(11,61 €)	(10,96 €)
Mo 01. Dez.	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 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 02. Dez.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1,L)	Vegetarische Bällchen, Bulgur, Tomaten-Gemüse mit Zucchini, Auberginen	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce; Broccoliröschen, Kartoffelpüree (G,L)	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 Putenbrutschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 03. Dez.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsoße, , buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Kap. Seehechtfilet in Spinat Käsesoße dazu Salzkartoffeln (D,G)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Do 04. Dez.	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 05. Dez.	Knödelteiler Florentin, Serviettenknödelscheiben in aromatischer Spinat-Käsesoße (A,A1,C,G)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (G)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A1,C,D,G,L,M)	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A1,G,L)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree (A1,G,L)	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarkade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 06. Dez.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällch in heller Soße, Fingermöhrenchen, 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 07. Dez.	Grünkern Risotto in Tomatensoße, Gemüseprika, 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 Königserbsenschoschen garniert, Lockennudeln (A1,C,L)

## Ihr Bestellschein

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



Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Pflegewasen 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 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz  
  
8 Phosphat 9 Süßungsmittel  
Suppe 4,05 € Anfahrt 2,9  
Salat 4,14 €  
Kuchen 3,65 €



# **JOHANNITER**

Aus Liebe zum Leben

**Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen!** Tränen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im DoctorSchein ein.

# Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 08. Dez.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gumenschmauß	Gumenschmauß
Di 09. Dez.							
Mi 10. Dez.							
Do 11. Dez.							
Fr 12. Dez.							
Sa 13. Dez.							
So 14. Dez.							
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

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

Tag/ Datum	Haussmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schönkost	Klein und Fein	
Mo 08. Dez.	(12,20 €)	(9,88 €)	(13,14 €)	(12,61 €)	(11,61 €)	(10,96 €)	
Di 09. Dez.	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)	
Mi 10. Dez.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis (L)	Filets vom Huhn u. Schweinesfilets in Rahmsauce, Champignons, Erbsen, Fingerkarotten, Spätzle (A1,C,G,L)	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln G,G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	
Do 11. Dez.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln G,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-Apfelaufau, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1	
Fr 12. Dez.	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	
Sa 13. Dez.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufau, 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	
So 14. Dez.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelsrotkraut, 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	



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

heiß geliebt!

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere; C (Hühner)E; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kastanienfrüchte H5 Paranüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;  
5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz  
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel  
Suppe 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
Salat 4,14 €  
Kuchen 3,65 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

**Speiseplan vom 15.12. - 21.12.2025 KW 51 / 2025**

Speiseplan vom 15.12. - 21.12.2025 KW 51 / 2025						
Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 15. Dez.	(12,20 €) Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln (A1,C,G,L)	(9,88 €) Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln (A1,C)	(13,14 €) Kalbshacksteak, gemischte Pilze, Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhren, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	(12,61 €) Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschnittenen Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A1,C,L)	(11,61 €) Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	(10,96 €) Gemüsenudeln » Landfrau Rigatoni mit Broccoli und Möhren (A1,G)
Di 16. Dez.	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 panierter Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Obersauce (D,G,L)
Mi 17. Dez.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Macaroni (A1,C,G,L,M,N)	Quarkkeulchen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmärk C,G,A1	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse Sahnesoße, dazu Nudeln (A1,G)	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C,L)	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree G,L,A1	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln (G,L)
Do 18. Dez.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, 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	Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Béchamelkartoffeln (G)
Fr 19. Dez.	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris (G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln (A1,C,D,G,M)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelseoße und Petersilienkartoffeln G,A1,8	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterfüllung, Karottengemüse, Salzkartoffeln D,G,L	Chili con Carne mit Rind, roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Sa 20. Dez.	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 Rösti-Zwiebeln (A1,C,G)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Obersauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 21. Dez.	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-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto G,L,A1

# Ihr Bestellschein

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

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goeppingen@johanniter.de | Pfarrgasse 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 4,05 € Anfahrt 2,9  
Salat 4,14 €  
Kuchen 2,65 €



# **JOHANNITER**

Aus Liebe zum Leben

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

# Ihr Bestellschein

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

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 22. Dez.	Hausmannskost Gut Bürgerlich	Hausmannskost Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gumenschmauß	Gumenschmauß	Feiner Klassiker
Di 23. Dez.	Feiner Klassiker Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Mi 24. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Do 25. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Fr 26. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Sa 27. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
So 28. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					

Tag/ Datum	Haussmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	Kuchen
Mo 22. Dez.	Hausmannskost Gut Bürgerlich	Hausmannskost Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gumenschmauß	Gumenschmauß	Feiner Klassiker
Di 23. Dez.	Feiner Klassiker Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Mi 24. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Do 25. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Fr 26. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
Sa 27. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					
So 28. Dez.	Klein und Fein Diät & Schonkost	Klein und Fein					



heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goepplingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goepplingen@johanniter.de) | [www.johanniter.de](http://www.johanniter.de) | Riedstraße 1 | 73035 Göppingen

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 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz  
8 Phosphat 9 Süßungsmittel  
Suppe 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
Salat 4,14 €  
Kuchen 3,65 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben