

Speiseplan vom 29.12. - 04.01.2026 KW 1 / 2026

Ihr Bestellschein

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 29. Dez.	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 30. Dez.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L,3,7	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln	Käsespätzle "Allgäuer Art", hausgemachten Gemüsemaultaschen, Band nudeln mit Pilzrahmsauce (A1,C,G,L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße, Steckrüben-Kohlrabigemüse, Kräuterreis (A1,G,L)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)
Mi 31. Dez.	Würziger Bohneneintopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen L,M,3,7	Hausräucher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelsrotkohl 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 01. Jan.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Penne Nudeln aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Karotten, Sellerie (A1,L)	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 02. Jan.	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat-Sahnekäsemischung dazu Tomatensoße (A,A1,C,G)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze C,G,L	Filets vom Huhn u. Schweinsfilets in Rahmsauce, Champignons, Erbsen, Fingerkarotten, Spätzle (A1,C,G,L)	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, 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, Petersilienkartoffeln
Sa 03. Jan.	Hähnchenkeule auf Gemüsebett aus Wirsing, Karotten und Salzkartoffeln	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Zarter Sauerbraten Apfelsrotkohl 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 Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen L,A1
So 04. Jan.	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, 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 Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln C,L,A1	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Hühnerbrustfilet mit fein-würziger Pestoauflage, auf Spinat-Spaghetti (A1,C,G)

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

klärung der Symbole:



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 Kirschkirschen,H5 Rapsnässen, H6 Rapsnässen

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;
5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel

Suppe 5,55 € Anfahrt 2,90

Salat 4,90 €

Kuchen 3,99 €



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	Tag / Datum	Hausmannskost (13,50 €)	Gut Bürgerlich (11,38 €)	Gaumenschmauß (14,64 €)	Feiner Klassiker (14,11 €)	Diät & Schonkost (13,11 €)	Klein und Fein (12,46 €)	
Mo 05. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Mo 05. Jan.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais, Pilzen	Schweinsbraten mit Kümmel garniert, Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel (A1,C,G,L,7)	Alaska-Seelachsfilet, Kräutercreme, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln (D,G)	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsauce, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert C,G,L,A1	
Di 06. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Di 06. Jan.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G,3,7	Pufensteinsteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Panierte Gemüsehappen, Schwarzwurzeln, 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 07. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Mi 07. Jan.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G,3,7	Hefeklößle mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße C,G,A1	Schlemmerfilet alla Napoli, Alaska Seelachsfiletschnitte in Gemüsesahnesoße, überbacken mit Käse, dazu Reis (D,G,M)	Rindergulasch, Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln (G,L,O)	Hausräucher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1,7	
Do 08. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Do 08. Jan.	Pilzragout "Böhmischa 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 09. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Fr 09. Jan.	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, Petersilienkartoffeln 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 10. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Sa 10. Jan.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Omlette Gärtnerin, gefüllt, dazu Broccoli, Karotten, helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert, dekikate Rahmsoße, Broccoliröschen, Karotten, Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße C,G,L,A1	Hackbraten in feiner Bratensoße, Karotten u. Selleriestreifen, Broccoli, Blumenkohl u Spätzle (A1,C,G,L,M)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit	
So 11. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	So 11. Jan.	Putengeschnetzeltes in Tomatenkräutersoße, dazu Broccoli und Maccaroni Nudeln (A,A1,C)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln G,L,A1	Schabentopf, Schweineschnitzel, Maultasche, Schweinelendchen, Rahmsoße, Spätzle (A1,C,G,L,7)	Cordon bleu paniert, mit Käse und gekochtem Vorderschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarpone-Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7	
Name _____								Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 menueservice.ostwuertemberg@johanniter.de Im Pfingstwasen 1 73035 Göppingen							
Vorname _____								Erklärung der Symbole:							
Straße _____								 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 5,55 € Anfahrt 2,98 € Salat 4,90 € Kuchen 3,99 €							



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 12.01. - 18.01.2026 KW 3 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
	(13,50 €)	(11,38 €)	(14,64 €)	(14,11 €)	(13,11 €)	(12,46 €)
Mo 12. Jan.	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 13. Jan.	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 Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 14. Jan.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsoße, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Kap. Seehechtfiilet 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 15. Jan.	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 16. Jan.	Knödelsteller Florentin, Serviettenknödel scheiben 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-Seehechtfiilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 17. Jan.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen 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 18. Jan.	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, Petersilie nspätzle (A1,C,G,L)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenshoten garniert, Lockennudeln (A1,C,L)



Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuertemberg@johanniter.de | Im Pfingstwesen 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 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 12. Jan.							
Di 13. Jan.							
Mi 14. Jan.							
Do 15. Jan.							
Fr 16. Jan.							
Sa 17. Jan.							
So 18. Jan.							

Bitte hier abtrennen
Name _____
Vorname _____
Straße _____

Ihr Bestellschein
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							
19. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich		
Di							
20. Jan.	Gut Bürgerlich						
Mi							
21. Jan.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß		
Do							
22. Jan.	Feiner Klassiker						
Fr							
23. Jan.	Gut Bürgerlich						
Sa							
24. Jan.	Diät & Schonkost						
So							
25. Jan.	Klein und Fein						

Speiseplan vom 19.01. - 25.01.2026 KW 4 / 2026							
Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mo 19. Jan.	(13,50 €)	(11,38 €)	(14,64 €)	(14,11 €)	(13,11 €)	(12,46 €)	
Mo 19. Jan.	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 20. Jan.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Schachlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis (L)	Filets vom Huhn u. Schweinsfilets 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, Hörnchen nudeln C,G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	
Mi 21. Jan.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesselmüll mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen nudeln 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 22. Jan.	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, Karottenge müse, Kartoffelpüree	
Fr 23. Jan.	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 Rahmsoße, 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 24. Jan.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelspätzle, 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 25. Jan.	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat-Sahnekäsemischung dazu Tomatensoße (A,A1,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)	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln (C,G)	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L,M,N,7	

--- Bitte hier abtrennen ---



Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuertemberg@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)Ei; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kastanienrüben, H5 Rapsfrüchte, H6 Rapsöl)

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel
Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

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 26. Jan.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß
Di 27. Jan.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Mi 28. Jan.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost	Klein und Fein
Do 29. Jan.	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein
Fr 30. Jan.	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein
Sa 31. Jan.	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein
So 01. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost	Dät & Schonkost

Speiseplan vom 26.01. - 01.02.2026 KW 5 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Dät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 26. Jan.						
Mo 26. Jan.	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, Fingermöhrenchen, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschnittenen Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A1,C,L)	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	Gemüsenudeln » Landfrau« Rigatoni mit Broccoli und Möhren (A1,G)
Di 27. Jan.						
Di 27. Jan.	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, Fingermöhrenchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Obersauce (D,G,L)
Mi 28. Jan.						
Mi 28. Jan.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni (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 Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree G,L,A1	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln (G,L)
Do 29. Jan.						
Do 29. Jan.	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 30. Jan.						
Fr 30. Jan.	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 Petersiliengemüse 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 31. Jan.						
Sa 31. Jan.	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, Petersiliengemüse C,L,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Obersauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 01. Feb.						
So 01. Feb.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, Fingermöhrenchen und Erbsen, Langkornreis (C,G,L)	Spaghetti Napoli mit fruchtiger Tomatensoße	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln C,G,L,A1	Hühnertaler; Geflügelmaulstäbchen; Zwiebelrahmsoße, 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

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

Erklärung der Symbole:



----- 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 Kastanien H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel
Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben