

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							
02. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Di							
03. Feb.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker
Mi							
04. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Do							
05. Feb.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker
Fr							
06. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Sa							
07. Feb.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker
So							
08. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker

Speiseplan vom 02.02. - 08.02.2026 KW 6 / 2026

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 02. Feb.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree (G)	Spiegelei 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 03. Feb.	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,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, Zucchinigemüse, Spätzle C,G,L,A1
Mi 04. Feb.	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
Do 05. Feb.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln (A1,C,D,G,M)	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelpalten mit grobem	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte Kartoffelklöße(A1,C,L)
Fr 06. Feb.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensauce, 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-Seelachsfiletschnitte, Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis (D,L)
Sa 07. Feb.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis (A1,G,L)	Wirsingeintopf 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)	Fruchtiges Curryhuhn in Kokosmilchsoße mit Reis	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika L,M,A1,7
So 08. Feb.	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,L)	Deftige Käse-Lauch Suppe mit Rinderhackfleisch (G)	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", Apfelrotkohl, Salzkartoffeln A1,G,L,M)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)

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

Erklärung 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 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Kaschunüsse H8 Pecannüsse, H9 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;

5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat; 9 Süßungsmittel

Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €

Salat 4,90 €

Kuchen 3,99 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben