

Speiseplan vom 09.03. - 15.03.2026 KW 11 / 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 09. Mrz.	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)	Champignonpotopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	Gemüsenudeln » Landfrau« Rigatoni mit Broccoli und Möhren (A1,G)
Di 10. Mrz.	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 11. Mrz.	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 Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse Sahnese, 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 12. Mrz.	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 13. Mrz.	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, Blumenkohl in Bechamelsoße und Petersilienkartoffeln G,A1,8	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Bechamelsoße 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 14. Mrz.	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree (G)	Frühlingstopf mit Griefklößchen 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-Pilzpflanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 15. Mrz.	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;Geflügelmaulta-schen;Zwiebelrahmsauce,R östi-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 09. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 10. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 11. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 12. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 13. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 14. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 15. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de](mailto:menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de) | Im Pfingstweiden 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;H 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 €  
Salat 4,90 €  
Kuchen 3,99 €

- Suppe
- Salat
- Dessert










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.

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 16. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Di 17. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Mi 18. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Do 19. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Fr 20. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Sa 21. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
So 22. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 <input type="checkbox"/>
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

Speiseplan vom 16.03. - 22.03.2026 KW 12 / 2026						
Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 16. Mrz.	(13,50 €) Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree (G)	(11,38 €) Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	(14,64 €) zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell,Spätzle (A1,A5,C,F,L,M)	(14,11 €) Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln (G,L)	(13,11 €) Kalbfleischbällchen in Sahnesoße,Karotten und Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	(12,46 €) Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)
Di 17. Mrz.	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
Mi 18. Mrz.	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 Friskäse- Kräuterfüllung, Rahmgemüse G,L,A1
Do 19. Mrz.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsöße, 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 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 20. Mrz.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensauc, mit Petersilkartoffeln (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- Seelachsfletschnitte,T omatensoße, Gurken- Dillgemüse, Reis (D,L)
Sa 21. Mrz.	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, Fleischbällchen 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 22. Mrz.	Hacksteak in Bratensoße, Bohngemüse, 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.ostwuerttemberg@johanniter.de](mailto:menueservice.ostwuerttemberg@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,  
H4 Keschunüsse,H5 Paranüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;  
5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel  
Suppe 5,55 €    Anfahr 2,98 €  
Salat 4,90 €  
Kuchen 3,99 €

Suppe  
Salat  
Dessert

 **JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben