

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 09.03. - 15.03.2026 KW 11 / 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 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)	Kalbhacksteak, gemischte Pilze, Rahmsoße, Erbsen, Fingermöhrenchen, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten 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 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 panierter Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Kartoffelgemüse in Petersiliensoße,	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrenchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Oberssauce (D,G,L)
Mi 11. Mrz.	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 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, 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 Kräuterlaufage, Kartoffelgemüse, 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 Griessklößchen C,I,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,I,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 15. Mrz.	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; Geflügelmaulstächen; 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

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 09. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
Di 10. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
Mi 11. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
Do 12. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
Fr 13. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
Sa 14. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
So 15. Mrz.	X Bitte hier abtrennen						
	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	
Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	
Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	
Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

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)E; D Fisch; E Erdnuss; F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Käschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel
Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Dessert 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
Mo 16. Mrz.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Di 17. Mrz.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Mi 18. Mrz.	Feiner Klassiker						
Do 19. Mrz.	Dätt & Schonkost						
Fr 20. Mrz.	Gut Bürgerlich						
Sa 21. Mrz.							
So 22. Mrz.							

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Dätt & Schonkost	Klein und Fein	
Mo 16. Mrz.	(13,50 €)	(11,38 €)	(14,64 €)	(14,11 €)	(13,11 €)	(12,46 €)	
Di 17. Mrz.	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)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)	
Mi 18. 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, Zucchinigemüse, Spätzle C,G,L,A1	
Do 19. 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 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	
Fr 20. Mrz.	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 Kartoffelspalten mit grobem	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte Kartoffelklöße(A1,C,L)	
Sa 21. Mrz.		"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 21. Mrz.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis (A1,G,L)	Wirsingeingotp 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 22. Mrz.	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, Hörnchen nudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)	

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____



Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menuervice.ostwuertemberg@johanniter.de | Im Pfungstwasen 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 Kastanien,H5 Pernambuco, H6 Paranátee

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;
 5 Geschwefel; 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