

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026 KW 7 / 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 €)		1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 09. Feb.	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 Kräuterndeln A1,C,G,L	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1								
Di 10. Feb.	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	Hähnchenthaler 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 Petersiliengemüse A1,C,G,L	X	Mo 09. Feb.						
Mi 11. Feb.	Würziger Bohneneintopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen L,M,3,7	Hausracher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl 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	X	Di 10. Feb.						
Do 12. Feb.	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		Mi 11. Feb.						
Fr 13. Feb.	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	X	Do 12. Feb.						
Sa 14. Feb.	Hähnchenkeule auf Gemüsebett aus Wirsing, Karotten und Salzkartoffeln	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl 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		Fr 13. Feb.						
So 15. Feb.	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	X	Sa 14. Feb.						
								So 15. Feb.						



heiß geliebt!

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

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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 Kaschmirnisse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefel; 7 Nitrilpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel

Suppe 5,65 € Anfahrt 2,98 €

Salat 4,90 €

Kuchen 3,99 €

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. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Di 17. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Mi 18. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Do 19. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Fr 20. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker
Sa 21. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker
So 22. Feb.	Hausmannskost	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Dätt & Schonkost	Dätt & Schonkost	Klein und Fein	Klein und Fein

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Dätt & Schonkost	Klein und Fein	Kuchen
Mo 16. Feb.	(13,50 €)	(11,38 €)	(14,64 €)	(14,11 €)	(13,11 €)	(12,46 €)	
Di 17. Feb.	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 Béchamelseße, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert C,G,L,A1	
Mi 18. Feb.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebelsschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G,3,7	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Panierte Gemüsehappen,Schwarzwürzeln,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	
Do 19. Feb.	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)	Hausracher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1,7	
Fr 20. Feb.	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	
Sa 21. Feb.	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, Petersilkartoffeln 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 21. Feb.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüre (G,L,M)	Omlette Gärtnerin,gefüllt, dazu Broccoli,Karotten,helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert,dekikate Rahmsoße,Broccoliröschen ,Karotten,Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnuedeln 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 22. Feb.	Putengeschnetzeltes in Tomatenkräutersoße, dazu Broccoli und Maccaroni Nudeln (A,A1,C)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln G,L,A1	Schwabentopf, 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-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarponesoße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7	

----- Bitte hier abtrennen -----



----- Bitte hier abtrennen -----

heiß geliebt!

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

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 KaschunüsseH5 Pecannüsse, H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Suppe 5,65 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 23.02. - 01.03.2026 KW 9 / 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 23. Feb.	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 24. Feb.	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 Putenbruststückchen aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 25. Feb.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmspe, , 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 Tomatenahesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Do 26. Feb.	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 27. Feb.	Knödelteller Florentin, Serviettenknödelchen 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 Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 28. Feb.	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 01. Mrz.	Grünkern Risotto in Tomatensoße, Gemüsepaprika, Erbsen, Lauch (A1,A5)	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree (A1;G;L)	Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Sahnesoße Spätzle (A1,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 Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen

Erklärung der Symbole

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben



heiß geliebt!

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 23. Feb.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 24. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mi 25. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Do 26. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fr 27. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sa 28. Feb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So 01. Mrz.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					

--- Bitte hier abtrennen ---

Name _____

Vorname _____

Straße _____

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

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