

# Speiseplan vom 06.10. - 12.10.2025 KW 41 / 2025

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 06. Okt.	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 07. Okt.	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 08. Okt.	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 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 09. Okt.	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 10. Okt.	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 11. Okt.	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 12. Okt.	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)

# Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 06. Okt.							
Di 07. Okt.							
Mi 08. Okt.							
Do 09. Okt.							
Fr 10. Okt.							
Sa 11. Okt.							
So 12. Okt.							

Bitte hier abtrennen

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_



heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goepplingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goepplingen@johanniter.de) | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

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 Kastanienfrüchte H5 Reisnüssen; H6 Paranüsse

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz  
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel  
Suppe 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
Salat 4,14 € Kuchen 3,65 €

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	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
13. Okt.	Gut Bürgerlich						
Di	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
14. Okt.	Feiner Klassiker						
Mi	Dät & Schonkost						
15. Okt.	Klein und Fein						
Do	Dät & Schonkost						
16. Okt.	Klein und Fein						
Fr	Gut Bürgerlich						
17. Okt.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Sa	Feiner Klassiker						
18. Okt.	Dät & Schonkost						
So	Klein und Fein						
19. Okt.							

## Speiseplan vom 13.10. - 19.10.2025 KW 42 / 2025

Tag / Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Dät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 13. Okt.	(12,20 €)	(9,88 €)	(13,14 €)	(12,61 €)	(11,61 €)	(10,96 €)
Mo 13. Okt.	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 14. Okt.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G,3,7	Putensteak 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 15. Okt.	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
Do 16. Okt.	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 17. Okt.	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 18. Okt.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Omlette Gärtnerin, gefüllt, dazu Broccoli, Karotten, helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert, dekorate Rahmsoße, Broccoliröschen, Karotten, Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnuheln 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 19. Okt.	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-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarpone-Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_

Bitte hier abtrennen -----



heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goeppingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goeppingen@johanniter.de) | Im Pfingstwiesen 1 | 73035 Göppingen



A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kammel, 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 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
 Salat 4,14 €  
 Kuchen 3,65 €



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

# Speiseplan vom 20.10. - 26.10.2025 KW 43 / 2025

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 20. Okt.	Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, ErbSEN, Karotten, Champignons, dazu Reis (C,G)	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelspätzle (G,L)	Putengeschnetzeltes "Fürstin Art" in Obersauce 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)	Schweingeschnetzelte s in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln (A1,C,G,M,N)
Di 21. Okt.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1,L)	Vegetarische Bällchen, Bulgur, Tomaten-Gemüse mit Zucchini, Auberginen	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer- Kasesoße; Broccolini , Kartoffelpüree (G,L)	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (L)	Hähnchen-Medallons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle (A1,C,G,L)	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststückchen zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 22. Okt.	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmso ße, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Kap. Seeheschfilet in Spinat Käsesoße dazu Salzkartoffeln (D,G)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Würstchengulasch in Tomaten-Sahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und ErbSEN, Hörcennudeln
Do 23. Okt.	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A1,C,N,M)	Hähnchenbrust Spinat und Tomate (A1;G)	Gebrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelspätzle, hausgemachte Serviettenknödel (A1,C,G,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklöschen (A1,C,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,G,L)
Fr 24. Okt.	Knödelteller Florentin, Serviettenknödelscheiben in aromatischer Spinat- Käsesoße (A1,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 25. Okt.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Finger Möhrchen, 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, Apfelspätzle, Salzkarto ffeln	Blumenkohl-Käse-Medallion mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)	Fischpfanne "Nordsee" Fischrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
So 26. Okt.	Grünkern Risotto in Tomatensoße, Gemüsepapri ka, Erbsen, Lauch (A1,A5)	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree (A1,G;L)	Kalbsaschnetzelt, Cham pignon-Sahnesoße Spätzle (1,C,G,L)	Rinderhackssteak mit Karotten-ErbSEN-Garnitur; Rahmbratensoße, Petersili espätzle (A1,C,G,L)	Königsberger Klopse in Käpersoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschooten garniert, Lockennudeln (A1,G,L)

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.goepplingen@johanniter.de

1 Suppe

2 Salat

3 Dessert



heiß geliebt!

Vorname

Strasse

Ihr Bestellschein

1 2 3 4 5 6 Kuchen

Hausmannskost	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
	<input type="checkbox"/>					
Gut Bürgerlich	<input type="checkbox"/>					
Gaumenschmauß	<input type="checkbox"/>					
Feiner Klassiker	<input type="checkbox"/>					
Diät & Schonkost	<input type="checkbox"/>					
Klein und Fein	<input type="checkbox"/>					
So	<input type="checkbox"/>					
26. Okt.	<input type="checkbox"/>					

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.

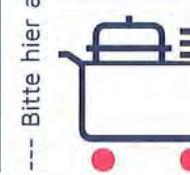
	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo							
27. Okt.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Gut Bürgerlich							
Di							
28. Okt.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Feiner Klassiker							
Mi							
29. Okt.	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Do							
30. Okt.	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Diät & Schonkost	Klein und Fein	Klein und Fein	
Fr							
31. Okt.	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein	Klein und Fein			
Sa							
01. Nov.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich			
So							
02. Nov.	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker	Feiner Klassiker			

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 27. Okt.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris (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 28. Okt.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Schaschlikpfanne 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 G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln G,L,A1,3,7
Mi 29. Okt.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen nudeln G,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 Gemüseintopf mit Mini-Hackfleischklößchen G,L,A1	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen G,G,A1,H1
Do 30. Okt.	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, Karottengemüse, Kartoffelpüree
Fr 31. Okt.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, 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 Rahmspinat-Soße, 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 01. Nov.	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 02. Nov.	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 G,L,M,N,7

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_



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

## Speiseplan vom 27.10. - 02.11.2025 KW 44 / 2025

heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goeppingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goeppingen@johanniter.de) | Im Pfingstwiesen 1 | 73035 Göppingen

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafner, 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 4,05 €

Salat 4,14 €

Kuchen 3,65 €

Anfahrt 2,98 €

Suppe

Salat

Dessert



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

# Speiseplan vom 03.11. - 09.11.2025 KW 45 / 2025

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 €)	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 03. Nov.	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 04. Nov.	Süßkartoffel-Curry; Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen; Lauchzwiebeln, Reis	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen C,G,A1,9	Rindfleisch in pikante 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, Fingermöhrenchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Oberssauce (D,G,L)							
Mi 05. Nov.	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 06. Nov.	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 07. Nov.	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 Kräuter- und Karottengemüse, Salzkartoffeln D,G,L	Chili con Carne mit Rind, roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln							
Sa 08. Nov.	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, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1							
So 09. Nov.	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; 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							

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goepplingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goepplingen@johanniter.de) | Im Pflegstwesen 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 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz  
8 Phosphat; 9 Süßungsmittel  
Suppe 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
Salat 4,14 €  
Kuchen 3,65 €



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

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

Mo 03. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
Di 04. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
Mi 05. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
Do 06. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
Fr 07. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
Sa 08. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							
So 09. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Klein und Fein							

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_

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	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
10. Nov.	Gut Bürgerlich						
Di	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
11. Nov.	Feiner Klassiker						
Mi	Diät & Schonkost						
12. Nov.	Klein und Fein						
Do	Diät & Schonkost						
13. Nov.	Klein und Fein						
Fr	Gut Bürgerlich						
14. Nov.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Sa	Feiner Klassiker						
15. Nov.	Diät & Schonkost						
So	Klein und Fein						
16. Nov.	Gut Bürgerlich						

## Speiseplan vom 10.11. - 16.11.2025 KW 46 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
Mo 10. Nov.	(12,20 €) Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree (G)	(9,88 €) Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	(13,14 €) zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell, Spätzle (A1,A5,C,F,L,M)	(12,61 €) Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln (G,L)	(11,61 €) Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten und Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	(10,96 €) Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)
Di 11. Nov.	(G) 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)
Mi 12. Nov.	(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 13. Nov.	(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))
Fr 14. Nov.	(Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G))	("Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1)	(Gekochtes Rindfleisch in Krensause, 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 15. Nov.	(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 16. Nov.	(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))

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_



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

heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | [menueservice.goeppingen@johanniter.de](mailto:menueservice.goeppingen@johanniter.de) | Im Pfingstwiesen 1 | 73035 Göppingen

Erklärung der Symbole

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 4,05 € Anfahrt 2,98 €  
Salat 4,14 €  
Kuchen 3,65 €



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben