

# Speiseplan vom 17.06. - 23.06.2024 KW 25 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,30 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,99 €)	Gaumenschmauß 3 (12,17 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (10,66 €)	Klein & Fein 6 (10,15 €)
Mo 17. Jun.	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni A1,C,G,L	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G,9	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sauce mit Weißwein		Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 18. Jun.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln C,G,L,A1	Königsberger Klopse, in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree A1,C,L
Mi 19. Jun.	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A,B,F,7	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A!,C,L		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufwurf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 20. Jun.	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1,L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 21. Jun.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1,D,G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1	Hühnergeschnetzeltes mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C,G		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln C,G,L,M,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln
Sa 22. Jun.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelkühle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in feiner Gemüse-Obersauce, mit Safran verfeinert, dazu Karotten-Reis
So 23. Jun.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

## Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 17. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 18. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 19. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 20. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 21. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 22. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 23. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | [menueservice.heidenheim@johanniter.de](mailto:menueservice.heidenheim@johanniter.de) | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



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 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz  
8 Phosphat 9 Süßungsmittel  
Salat 3,79 €  
Suppe 3,87 €  
Kuchen 3,33 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

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

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



