

Speiseplan vom 03.02. - 09.02.2025 KW 6 / 2025

	Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	-	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein & Fein (10,96 €)						
Mo 03. Feb.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <small>C,G,L,A1,7</small>	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Pilzen	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüsereis G		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln <small>G,L,M,A1,7</small>	Ungarisches Gulasch Rind- und Schwein in würziger Soße mit Paprika, gekochte Kartoffelklöße mit Bröseln <small>A,F</small>	Mo 03. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
Di 04. Feb.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <small>G,L</small>	Kassler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>A,B,G,L,A1,3,7</small>	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesoße mit Tomaten, Penne Nudeln <small>A,A1,G</small>		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln <small>A,B</small>	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>	Di 04. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
Mi 05. Feb.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>G,M</small>	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße <small>C,G,A1</small>	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln <small>A1,G,L</small>		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße <small>C,G,A1,9</small>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G,L,A1</small>	Mi 05. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
Do 06. Feb.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Oberssauce <small>C,G,L,A1</small>	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <small>L,A1</small>	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>	Do 06. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
Fr 07. Feb.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße <small>A1,C,G,L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree <small>A,B</small>	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersiliekartoffeln <small>A1,C,D,G,L,M</small>		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln <small>D,G,L,M,A1</small>	Mediterrane Pfannkuchen mit Zuchiniwürfeln, Lauchzwiebeln, in Tomatensauce mit Gauda <small>A1,C,G,L</small>	Fr 07. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
Sa 08. Feb.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße <small>C,G,L</small>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <small>C,G,A1,9</small>	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Bratensoße, Karotten-Selleriestreifen, Broccoli, Blumenkohl, Salzkartoffeln <small>A1,C,G,L,M</small>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce <small>C,G,L,A1</small>	Sa 08. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein
So 09. Feb.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons, Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <small>C,G,M,A1,9</small>	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti <small>A1,C,G,L,M,N</small>		Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen <small>A1,C,F,G,L</small>	So 09. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | 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 2,98 €

Speiseplan vom 10.02. - 16.02.2025 KW 7 / 2025

							Hausmannskost (12,20 €)	Gut Bürgerlich (9,88 €)	Gaumenschmauß (13,14 €)	-	Diät & Schonkost (11,61 €)	Klein & Fein (10,96 €)
Mo 10. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Fleischkäse aus hauseigener Fleischerei, dazu Bratkartoffeln M	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln C,L,A1,7	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln C,G,L,A1,1	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Di 11. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln L,A1	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln C,G,A1	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	,Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 12. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	OmlettGärtnerin gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1,C,G	C,G,L,A1,7, Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln	G,L,A1, Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
Do 13. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Hirschgulasch in delikater Sauce mit Spätzle, Preiselbeer-Dip		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zucchini und Auberginen A1
Fr 14. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1,D,G,L		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 15. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1,C,L	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche,Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Schweinelendchen in Rahmsauce,Erbsenu. Fingermöhrrchen,Knöpfl e Spätzle
So 16. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Diät & Schonkost	Klein & Fein		Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce,Karottengemüse ,Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle		G,L,A1, Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | 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 KaschunüsseH5 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 2,98 €