

Speiseplan vom 24.03. - 30.03.2025 KW 13 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (12,20 €)	Gut Bürgerlich 2 (9,88 €)	Gaumenschmauß 3 (13,14 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (11,61 €)	Klein & Fein 6 (10,96 €)
Mo 24. Mrz.	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 25. Mrz.	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 26. Mrz.	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	Gemüsenudeln » Landfrau« Rigatoni mit Broccoli und Möhren in Gemüsesoße
Do 27. Mrz.	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 28. Mrz.	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, Petersilkartoffeln
Sa 29. Mrz.	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 30. Mrz.	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		G,L,M,N,A1, Nudel-Gemüseauflauf mit Vollkornnudeln und Mascarpone-soße	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 24. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 25. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 26. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 27. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 28. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 29. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 30. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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

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 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert

Anfahrt 2,98 €



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.

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

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 31. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 01. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 02. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 03. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 04. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 05. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 06. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 31.03. - 06.04.2025 KW 14 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost ¹ (12,20 €)	Gut Bürgerlich ² (9,88 €)	Gaumenschmauß ³ (13,14 €)	- ⁴	Diät & Schonkost ⁵ (11,61 €)	Klein & Fein ⁶ (10,96 €)
Mo 31. Mrz.	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>
Di 01. Apr.	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>
Mi 02. Apr.	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 Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße <small>C,G,A1,9</small>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G,L,A1</small>
Do 03. Apr.	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 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>
Fr 04. Apr.	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, Lauchwiebeln, in Tomatensauce mit Gauda <small>A1,C,G,L</small>
Sa 05. Apr.	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>		Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce <small>C,G,L,A1</small>
So 06. Apr.	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 Gemüesoße 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>

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

Name _____
Vorname _____
Straße _____



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 €
Erklärung der Symbole:
 Suppe
 Salat
 Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 07.04. - 13.04.2025 KW 15 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (12,20 €)	Gut Bürgerlich 2 (9,88 €)	Gaumenschmauß 3 (13,14 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (11,61 €)	Klein & Fein 6 (10,96 €)
Mo 07. Apr.	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 08. Apr.	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 Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	,Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 09. Apr.	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 10. Apr.	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 11. Apr.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	A1,D,G,L, Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 12. Apr.	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	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, Langkorn-Reis
So 13. Apr.	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, Champignonpfanne in Rahmsauce, mit Nudeln	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 07. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 08. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 09. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 10. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 11. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 12. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 13. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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

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 €

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.

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

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 14. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 15. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 16. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 17. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 18. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 19. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 20. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 14.04. - 20.04.2025 KW 16 / 2025

Tag/ Datum	Hausmannskost ¹ (12,20 €)	Gut Bürgerlich ² (9,88 €)	Gaumenschmauß ³ (13,14 €)	- ⁴	Diät & Schonkost ⁵ (11,61 €)	Klein & Fein ⁶ (10,96 €)
Mo 14. Apr.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1,G,L	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1,C,G,L	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln A1,G,L		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln G,L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A,B
Di 15. Apr.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1,C,G,L,M	G, Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kalbsschnitzel paniert in Rahmsoße, Broccoli, Pariser Karotten, Salzkartoffeln		A1,G,L, Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchinigemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 16. Apr.	Erbseintopf mit Wiener Würstchen 3,7,L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1,G	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,G,L		Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse A1,G,L
Do 17. Apr.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, mit Petersiliekartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Fr 18. Apr.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise: -	Süßkartoffelgnocchis in edler Blauschimmel-Käsesoße mit feinem Blattspinat G,L
Sa 19. Apr.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree B	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis C,G,L		Kartoffel-Gemüseaufauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 20. Apr.	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1,C,L	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L		Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G,L

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

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____



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 €

Erklärung der Symbole:
 Suppe
 Salat
 Dessert
 Anfahrt 2,98 €



JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben