

Speiseplan vom 12.05. - 18.05.2025 KW 20 / 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 12. Mai.	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 13. Mai.	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, Zucchini-gemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 14. Mai.	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 15. Mai.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, 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 16. Mai.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Panierter 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 17. Mai.	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-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 18. Mai.	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

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 12. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 13. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 14. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 15. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 16. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 17. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 18. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
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 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 €

Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Bitte hier abtrennen

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 19. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 20. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 21. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 22. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 23. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 24. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 25. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name

Vorname

Straße

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 19.05. - 25.05.2025 KW 21 / 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 19. Mai.	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	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Di 20. Mai.	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 21. Mai.	Filettöpfchen "Jäger Art" in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerkarotten, Spätzle	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
Do 22. Mai.	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 23. Mai.	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 24. Mai.	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	Spaghetti alla Napolimit fruchtiger Tomatensoße (A1,L)
So 25. Mai.	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 Mascarponesoße	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

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 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben