

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 15. Dez.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Di 16. Dez.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Mi 17. Dez.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Do 18. Dez.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Fr 19. Dez.	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Sa 20. Dez.	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
So 21. Dez.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Diat & Schonkost	Diat & Schonkost	Diat & Schonkost	

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (12,20 €)	Gut Bürgerlich 2 (9,88 €)	Gaumenschmauß 3 (13,14 €)	- 4	Diat & Schonkost 5 (11,61 €)	Klein & Fein 6 (10,96 €)
Mo 15. Dez.	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 16. Dez.	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 17. Dez.	Hausracher 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 18. Dez.	Pilzragout "Böhmischa 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 19. Dez.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnuedeln 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 Lachsfilestreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 20. Dez.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1,C,L	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche, Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
So 21. Dez.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle		G,L,A1, Champignontopf in Rahmsoße, 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 Kaschunüsse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 4,14 €
Suppe 4,05 €
Kuchen 3,65 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert

Anfahrt 2,98 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben