

Speiseplan vom 02.02. - 08.02.2026 KW 6 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 02. Feb.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln C,G,L,A1,7	Gemüsepfanne mit Maultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Pilzen	Putengeschnetzeltes "Fürsterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüsereis G		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Ungarisches Gulasch Rind- und Schwein in würziger Soße mit Paprika, gekochte Kartoffelklöße mit Bröseln A,F
Di 03. Feb.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G,L	Kassler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesoße mit Tomaten, Penne Nudeln A,A1,G		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersiliencartoffeln A,B	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G,L,A1
Mi 04. Feb.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G,M	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße C,G,A1	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1,G,L		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Hausracher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1
Do 05. Feb.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Oberssauce C,G,L,A1	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel A1,C,G,L		Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G,L,A1
Fr 06. Feb.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1,C,G,L	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree A,B	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1,C,D,G,L,M		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Mediterrane Pfannkuchen mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln, in Tomatensauce mit Gauda A1,C,G,L
Sa 07. Feb.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße C,G,L	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen C,G,A1,9	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1,C,G,L		Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce C,G,L,A1
So 08. Feb.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons, Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse, Spätzle	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1,C,G,L,M,N		Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen A1,C,F,G,L

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.ostwuerttemberg@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 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:
 Suppe
 Salat
 Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 02. Feb.							
Di 03. Feb.							
Mi 04. Feb.							
Do 05. Feb.							
Fr 06. Feb.							
Sa 07. Feb.							
So 08. Feb.							
Name							
Vorname							
Straße							

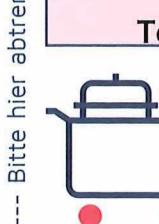
Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026 KW 7 / 2026

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 09. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich
Di 10. Feb.	Gut Bürgerlich						
Mi 11. Feb.	Gaumenschmauß						
Do 12. Feb.	Düät & Schonkost						
Fr 13. Feb.	Düät & Schonkost						
Sa 14. Feb.	Klein & Fein						
So 15. Feb.	Gaumenschmauß	Düät & Schonkost					

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	-	Düät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 09. Feb.	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 10. Feb.	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 11. Feb.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	OmelettGärtnerin gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1,C,G	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln	G,L,A1, Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
Do 12. Feb.	Pilzragout "Böhmischa Art" mit Serviettenknödeln	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,I,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 13. Feb.	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 Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 14. Feb.	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 15. Feb.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Rösti zwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschnetzeltes "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



Bitte hier abtrennen

heiß geliebt

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

Name _____

Vorname _____

Straße _____

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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 16.02. - 22.02.2026 KW 8 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 16. Feb.	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 17. Feb.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1,C,G,L,M	G, Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kalbschnitzel 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 18. Feb.	Erbseneintopf 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 19. Feb.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensauce, mit Petersilienkartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Fr 20. Feb.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterfrauage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Paniert Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise:	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert
Sa 21. Feb.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelsrotkohl, Kartoffelpüree B	Wirsingeintopf 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 22. Feb.	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1,C,L	Zarter Sauerbraten Apfelsrotkohl 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.ostwuerttemberg@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 Geschwefel; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Salat 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

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



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 16. Feb.							
Di 17. Feb.							
Mi 18. Feb.							
Do 19. Feb.							
Fr 20. Feb.							
Sa 21. Feb.							
So 22. Feb.							

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

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 23. Feb.	Hausmannskost	Hausmannskost	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	Gut Bürgerlich	
Di 24. Feb.	Gut Bürgerlich						
Mi 25. Feb.	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	Gaumenschmauß	
Do 26. Feb.	Diat & Schonkost						
Fr 27. Feb.	Diat & Schonkost						
Sa 28. Feb.	Klein & Fein						
So 01. Mrz.	Klein & Fein						

Speiseplan vom 23.02. - 01.03.2026 KW 9 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diat & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 23. Feb.	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	Wurstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Di 24. Feb.	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 25. Feb.	Filettöpfchen "Jäger Art" in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerkarotten, Spätzle A,B,F,7	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1,C,L		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen
Do 26. Feb.	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 27. Feb.	Lachsfileschnitte 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-Seelachsfileschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilienkartoffeln
Sa 28. Feb.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelpalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Spaghetti alla Napolimit fruchtiger Tomatensoße (A1,L)
So 01. 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, Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.ostwuerttemberg@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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

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



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben