

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	Putengeschnetztes "Försterin 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 Petersilienkartoffeln 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	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1
Do 05. Feb.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung 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, Petersiliekartoffeln A1,C,D,G,L,M		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Mediterrane Pfannkuchen mit Zuchiniwürfeln, 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 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

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 02. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 03. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 04. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 05. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 06. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 07. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 08. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

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 09. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
Di 10. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
Mi 11. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
Do 12. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
Fr 13. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
Sa 14. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
So 15. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<div><div></div><div></div><div></div></div>
<div><div>Name</div><div>Vorname</div><div>Straße</div></div>							

Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026 KW 7 / 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 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	OmlettGärtnerin 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 "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 13. Feb.	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	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,Schweinelenchen 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 Röstzwiebeln 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

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 KaschunüsseH5 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

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	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 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 Krensaucе, mit Petersiliekartoffeln 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 Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise: -	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert
Sa 21. Feb.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, 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 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.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 KaschunüsseH5 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:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 16. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Di 17. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi 18. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do 19. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr 20. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sa 21. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
So 22. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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 23. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Di 24. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Mi 25. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Do 26. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Fr 27. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Sa 28. Feb.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
So 01. Mrz.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	.	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

Name

Vorname

Straße

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	Diät & 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	Würstchengulasch 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	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln A,B,F,7	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-Apfelaufbau, 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 Rahmsauce, 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.	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, Petersiliekartoffeln
Sa 28. Feb.	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 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 Sauerrahmsauce, 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:



Anfahrt 2,98 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben