

Speiseplan vom 20.10. - 26.10.2025 KW 43 / 2025

Tag/ Datum	Haussmannskost 1 (11,27 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,49 €)	Gaumenschmauß 3 (12,13 €)	Feiner Klassiker 4 (11,55 €)	Diät & Schonkost 5 (10,54 €)	Klein & Fein 6 (10,14 €)
Mo 20. Okt.	Panierte Jagdwurst, dazu Tomatensoße und Maccharoni (A1,C,G,L,M,N) [C,G,L,M,N,A1]	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen nudeln [C,L,A1]	Nudelteller, deftige Nudelkreation m. Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemault, Bandnudeln m. Pilzrahmsoße, m. Weißwein verfeinert [C,G,L,A1]	Zwiebfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle [C,L,A1]	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln [C,G,L,A1]	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln [C,L,A1]
Di 21. Okt.	Frikadelle "Ungarische Art", hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis [C,G,L,A1]	Nudelintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch [C,A1]	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln [L,A1]	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree [G,L,M]	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln [L]	Nudel-Pilzpfanne, feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln [C,G,L,A1]
Mi 22. Okt.	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln(glutenfrei) [L]	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln [C,G,A1]	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Reis	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln [G,L]	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree [G,L]	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln [G,A1]
Do 23. Okt.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln [C,G,L,A1]	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse [C,F,G,L,M,N,A1]	Schlemmerfilet "Napoli" Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln [D,G,M]	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln [L,A1]	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren [C,G,A1]	Omelett "Gärtnerin", gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree [C,G,A1]
Fr 24. Okt.	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauf, mit Zucker und Zimt garniert [C,G,A1,A3,H1]	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken [C,M,N,A1]	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Paniertes Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln [D,G,M]	Alaska-Seelachsfileschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remoladensoße, Petersilienkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]
Sa 25. Okt.	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln [C,L,A1]	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln [L,A1]	Gegrilltes Hühnerbrustfilet "California" mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln [G,A1]	Gemüseplatte, Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen, Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln [C,G]	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln [C,L,A1]	Gemüsenudeln-Rigatoni in heller Gemüsesoße mit Broccoli und Möhren [G,A1]
So 26. Okt.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln [G,L,A1]	Salzkartoffeln mit Speisequark Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch [G]	Pfefferschnitzel panierter Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln [G,L,A1]	Putengeschnetzeltes "Fürsterin Art" in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis [G,L,A1]	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln [G,L]	Zarter Sauerbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]

Vollkost 1

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 3,60 €
Suppe 3,53 €
Kuchen 3,05 €

Anfahrt 2,44 €

Erklärung der Symbole:
 Suppe
 Salat
 Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 20. Okt.							
Di 21. Okt.							
Mi 22. Okt.							
Do 23. Okt.							
Fr 24. Okt.							
Sa 25. Okt.							
So 26. Okt.							



heiß geliebt

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