

Speiseplan vom 29.07. - 04.08.2024 KW 31 / 2024

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (11,27 €)	Gut Bürgerlich 2 (8,49 €)	Gaumenschmauß 3 (12,13 €)	Klassiker 4 (11,55 €)	Diät & Schonkost 5 (10,54 €)	Klein & Fein 6 (10,14 €)
Mo 29. Jul.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen [G]	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln [C,L,A1]	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle [C,G,L,A1]	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese [C,L,A1]
Di 30. Jul.	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln [C,A1]	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweineschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln [C,G,L,A1]	Chili con Carne, typisch mexikanisches Gericht mit Faschiertem (Rind), roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Mi 31. Jul.	Ungarischer Feuertopf, Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwiebeln, Speckwürfel, Cabanossi Wurst [L]	Erbseintopf mit Wiener Würstchen [L]	Hessisches Schmandschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Sauerrahmsoße, Wirsing, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Hähnchen "Cordon bleu", paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt m. Putenschinken u. Käse, Karotten i. Petersiliensoße, Kartoffelpüree	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln [C,F,G,L]	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln [C,L,A1]
Do 01. Aug.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln [C,L,A1]	Rindsgeschnetzeltes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenem Gemüse, Langkorn-Reis [L,A1]	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln [G,L,A1]	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln [G,L,A1]	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen [C,G,A1,A3,H1]
Fr 02. Aug.	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln [D,G,L,A1]	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst [L]	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln [D,G,L]	Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster [C,G,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln [C,G,M,N,A1]
Sa 03. Aug.	Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto [G,L,A1]	Kartoffelküchle mit Champignonsoße [C,G,L,A1]	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis [G]	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni [C,G,L,A1]	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße [C,G,A1]	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen [L,A1]
So 04. Aug.	Milchreis mit Sauerkirschen [G]	Kartoffel-Gemüseaufauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen [G]	Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse [A1,H1]	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln [G,L,M,N]	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln [L,M,N]

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 29. Jul.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 30. Jul.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 31. Jul.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 01. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 02. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 03. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 04. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen --- Bitte hier abtrennen ---

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@johanniter.de | Baumwasenstr. 5 | 73614 Schorndorf



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; 2 Antioxidationsmittel; 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

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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 05. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 06. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 07. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 08. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 09. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 10. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 11. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen

Tag/ Datum	Hausmannskost ¹ (11,27 €)	Gut Bürgerlich ² (8,49 €)	Gaumenschmauß ³ (12,13 €)	Klassiker ⁴ (11,55 €)	Diät & Schonkost ⁵ (10,54 €)	Klein & Fein ⁶ (10,14 €)
Mo 05. Aug.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl [G,LI]	Penne m. Linsen-Bolognese, aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten u. Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [G,LI,A1]	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln [G,LI,A1]	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln [G,G]	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika [L,MA,A1]
Di 06. Aug.	Thüringer Rostbrät! Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln [G,L,MA,A1]	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln [G]	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln [G,D,G,MA,A1]	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln [G,G,A1]	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln [G,G,LI,A1]	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße [A1]
Mi 07. Aug.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln [G,G]	Hefekloße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße [G,G,A1]	Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerringen	Deftiger Schweinsbraten i. dunkler Bratensoße m. Kümmel garniert, dazu Sauerkraut m. Speck, Semmelknödel [G,LI,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingerringen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln [G,G,A1]	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree [G,LI]
Do 08. Aug.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [G,LI]	Quarkkeulen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmark [G,G,A1]	Cevapcici Hackfleischrollen m. Zwiebeln u. Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis m. Speckwürfeln [G,LI,A1]	Vegetarische Bällchen, aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Spinat u. Mozzarella, dazu Kohlrabigemüse u. Erbsen-Kartoffelstampf [G,G]	Hackbraten in feiner Bratensoße, mit Karotten-Sellerie-Streifen, Broccoli-streifen, Broccoli- u. Blumenkohlwürfeln, Salzkartoffeln [G,G,LI,A1]	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champignons, dazu Karottengemüse und Langkornreis [G]
Fr 09. Aug.	Gemüsepfanne m. geschn. Gemüsemanteln, Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais, Champignons, mit Kräutern verfeinert [G,LI,A1]	Spiegeleier in Sentsoße Salzkartoffeln [G,G,MA,A1]	Scholle mehlert und goldbraun gebraten, Kräutersauce und Petersilienkartoffel [G,D,G,LI,MA,A1]	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfilets in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln [G,D,G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen [G,G,A1]	Fischpfanne "Nordsee" Fischrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße [D,G,LI,A1]
Sa 10. Aug.	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse [G,G,LI,A1]	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [G,LI]	Hähnchenbrust Spinat und Tomate [G,A1]	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree [G,G,LI,A1]	Frühlingstopf mit Grießklößchen [G,LI,A1]	Jägerbraten-Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße [G,G,LI,A1]
So 11. Aug.	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße (glutenfrei) [G,LI]	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Fingerringen und Spätzle [G,G,LI,A1]	Zartes Kalbsschnitzel paniert, m. Mandelblätchen garniert, in Rahmsauce, Broccoli, Karotten, Salzkartoffeln	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln [D,G,LI]	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce [G,LI]	Hähnchenbrustfilet m. fein-würziger Pestoaufgabe, auf Spinat-Spinat-Pecorino-Käse und Basilikum

Telefon: 07181 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@johanniter-del-Baumwassestr-5-73614-Schorndorf

heiß geliebt

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel;
5 Geschmacksstoffe; 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat, 9 Süßungsmittel
Salat 3,60 €
Suppe 3,53 €
Kuchen 3,05 €

Anfahrt 2,44 €

Suppe
Salat
Dessert

Erklärung der Symbole:

A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer),
 A6 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 Kaschnussse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse.