

Speiseplan vom 12.08. - 18.08.2024 KW 33 / 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 12. Aug.	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree [C,G,L,A1]	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree [G,L]	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis [C,G,L]	Kalbfleischbällchen, Rahmsoufflé, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M) [C,G,L,M,A1]	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 13. Aug.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße [C,L]	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen [L]	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln [C,L,A1]	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, mit Petersiliekartoffeln [G,L,O]	Pfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße [C,G,A1]	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsauce, Zucchini, Spätzle [C,G,L,A1]
Mi 14. Aug.	Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße, grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta Füllung i. Kräuter-Sahnesoße	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Hühnergeschneitztes mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis [C,G]	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel [C,G,L,A1]	Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle [C,G,L,M,A1]	Gulasch m. Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße, Zwiebeln u. Paprika, gekochte Kartoffelklöße [C,L,A1]
Do 15. Aug.	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck [G,L,A1]	Hackbraten mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln [G,L,A1]	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) [L,A1]	Alaska-Seelachsfiletschnitte "Neptun" in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis [D,L]	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel [C,G,A1]
Fr 16. Aug.	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße [C,G,A1]	Pikantes Rindergulasch, Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn (glutenfrei) [L]	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln [D,G,M]	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse [D,G,L,A1]	Königsberger Klopse aus Rind- und Kalbfleisch, in feiner Kapernsoße mit Karottengemüse und Kartoffelpüree [C,G,L,A1]
Sa 17. Aug.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree [G]	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Edles Festtagstöpfchen, zartes Filet vom Schwein u. Hühnermedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell u. Knöpfe	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesauce und Gabelspaghetti [C,G,L,M,N,A1]	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen [C,L,A1]	Fleischbällchen "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensauce, Käse-Maccaroni [C,G,L,M,A1]
So 18. Aug.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis [C,G,L]	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung Vanillesoße [C,G,A1]	Rindgeschneitztes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle [C,F,L,M,A1,A5]	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsauce und Petersilienkartoffeln [G,A1]	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln [C,G]	Tortelloni alla panna, köstliche Teigtaschen m. Ricotta Spinatfüllung i. Kräuter-Sahnesauce, Pinienkerne

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 12. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 13. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 14. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 15. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 16. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 17. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 18. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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; 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.

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 19. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 20. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 21. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 22. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 23. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 24. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 25. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

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

Speiseplan vom 19.08. - 25.08.2024 KW 34 / 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 19. Aug.	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln [L]	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen [L,M]	Kalbsfrیکassee mit Champignons, Erbsen, Reis [G]	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüseudeln [C,G,A1]	Grießbrei mit Mandarinen [C,G,A1]	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,F,G,L)
Di 20. Aug.	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce [G,A1]	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Herzhafter Geflügeltopf, zarte Hähnchentaler u. Geflügelmaultaschen in Zwiebelrahmsauce m. Weißwein verfeinert, dazu Rösti	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle [C,G,L,A1]	Champignonpotopf in Rahmsauce, mit Nudeln [G,L,A1]	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschoten garniert, Lockennudeln [C,L,A1]
Mi 21. Aug.	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln [L]	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce [C,G,L,A1]	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln [D,G]	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree [G,L,A1]	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln [C,G,L,A1]	Würstchengulasch in Tomatensauce, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Do 22. Aug.	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln [C,G,L,A1]	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze [C,G,L,A1]	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln [L]	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree [G,L,A1]	Grünkern-Risotto in Tomatensoße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch [A1,A5]
Fr 23. Aug.	Sahniges Rinderragout geschchnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree [G,L]	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckerüben-Kohlrabigemüse und Kräuterris [G,L,A1]	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse [G]
Sa 24. Aug.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Brocoligemüse und Schlingli-Nudeln [C,G,L,M,A1]	Paniertes Gemüseschnitzel, fruchtige Tomatensoße, m. Gewürzcouscous, abgeschmeckt m. Koriander, Ingwer, Knoblauch [A1,A3]	Asia-Huhn Hühnerbrustfiletstreifen in würziger Sauce mit asiatischen Gemüseudeln [F,G,N,A1,H4]	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln [G,L,O]	Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse [G,L,A1]
So 25. Aug.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse [G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott [C,G,A1]	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln [G,L,A1]	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln (glutenfrei) [G,L]

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 Sojabohne, 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