

# Speiseplan vom 07.10. - 13.10.2024 KW 41 / 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 07. 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 Hörnchennudeln [C,L,A1]	Nudelteller,deftige Nudelkreation m. Käsespätzle "Allgäuer Art",Gemüsemault., Bandnudeln m. Pilzrahmsoße,m.Weißwein verfeinert	Zwiebelfleisch 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 08. Okt.	Frikadelle "Ungarische Art", hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis	Nudeleintopf 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]	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln [L]	Nudel-Pilzpfanne, feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln [C,G,L,A1]
Mi 09. 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 Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree [G,L]	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln [G,A1]
Do 10. 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 11. Okt.	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, 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]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln [D,G,M]	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remoladensoße, Petersilienkartoffeln
Sa 12. 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,Blumenkohl röschen,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 Gemüßesoße mit Broccoli und Möhren [G,A1]
So 13. Okt.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln [G,L,A1]	Salzkartoffeln mit Speisequark Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch [G]	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln [G,L,A1]	Putengeschnitzeltes "Försterin Art" in Sahnesoße mit Champignons, Gemüßereis [G,L,A1]	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln [G,L]	Zarter Sauerbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]

## Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 07. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 08. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 09. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 10. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 11. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 12. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 13. Okt.	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](mailto: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.

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
<b>Mo</b> 14. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Di</b> 15. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Mi</b> 16. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Do</b> 17. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Fr</b> 18. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>Sa</b> 19. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
<b>So</b> 20. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

# Speiseplan vom 14.10. - 20.10.2024 KW 42 / 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 €)
<b>Mo</b> 14. Okt.	Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln [C,L,A1]	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis (lactosefrei) [L]	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln [C,G,L,A1]	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln [G,L,O]	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln [G,L]	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zucchini u. Auberginen [A1]
<b>Di</b> 15. Okt.	Panierte Gemüsehappen,auf Basis von Schwarzwurzeln,Jackfrucht,Blumenkohl ,Borlottibohnen,dazu Kräu-terdip mit Kokosnussmilch	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree [G]	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree [G]	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln [C,G,L,A1]	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln [G]	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert [C,G,L,A1]
<b>Mi</b> 16. Okt.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl [G,L,A1]	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Geschnetzeltes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln [C,G,L,M,N,A1]	Schaschlikpfanne,gewürfelt.Schweinefleisch in pikan-ter Soße m. Speck,Zwiebeln,Paprik a u. Langkorn-Reis [L]
<b>Do</b> 17. Okt.	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis [C,G]	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch [L]	Hähnchenkeule "Landfrau" auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln [L]	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" v. Rind,auf buntem Gemüse in pikant-frucht. Grillssoße,gebackene Kartoffelspalten m. Meersalz [C,A1]	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	Käse Lauch Suppe mit Rinderhackfleisch [G]
<b>Fr</b> 18. Okt.	Gefüllte Schweinelendchen i. liebevoller Handarbeit mit Hackfleisch gefüllt,in Rahmsoße,m.Erbsen u. Fin-germöhrrchen,Knöpfe-Spätzle [C,G,L,M,N,A1,A5]	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittener Krakauer [C,G,L,M,A1]	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Oberssauce, Rösti-Ecken [G,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten [D,G,A1]	Kap-Seehechtfilet geformt aus Filetstücken,Kräuterma rinade,Blumenkohl-Pastinaken Stampf,Salzkartoffeln
<b>Sa</b> 19. Okt.	Hühnersuppentopf "Hausfrauen Art" gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten [C,A1]	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln [C,L,A1]	Sieben-Schwaben-Topf pan.Schweineschnitzel,Mau ltasche,Schweinelende,Rah msoße,Spätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis [G,L,A1]	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen [C,L,A1]	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
<b>So</b> 20. Okt.	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln [G,L,A1]	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen [L]	Kalbshacksteak"Romanow" garniert mit gemischten Pilzen,in Rahmsoße,dazu Erbsen u.Fingermöhrrchen, Röstiecken [C,G,L,A1]	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln [C,G,L,A1]	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln [G,L]

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | [menueservice.schorndorf@johanniter.de](mailto: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 KaschunüsseH5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel; 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz

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

**Erklärung der Symbole:**

Suppe  
 Salat  
 Dessert

Anfahrt 2,44 €

**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben