



# 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]	Kesselglasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln [C,L,A1]	Nudelteller, deftige Nudelkreation m. Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemault, Bandnudeln m. Pilzrahmsauce, m. Weisswein verfeinert	Zwiebelfleisch geschnezeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle [C,L,A1]	Blumenkohl-Käse-Medallion 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	Nudleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch [C,A1]	Pfefferglasch 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-Pilzfanne, 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 Champignonrahmsauce, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree [G,L]	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln [G,A1]
Do 10. Okt.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, 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.	Kirschenmilch süßer Bröchen-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]	Paniertes 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, Remouladensauce, 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-öschen, Fingerringen, Erbsen, Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln [C,G]	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturel, Petersilienkartoffeln [C,L,A1]	Gemüsenudeln-Rigaton in heller Gemüsesoße 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 Rahmsauce, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln [G,L,A1]	Putengeschnitzeltes "Fürsterin Art" in Sahnesauce mit Champignons, Gemüseris [G,L,A1]	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln [G,L]	Zarter Sauerbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | [menueservice.schorndorf@johanniter.de](mailto:menueservice.schorndorf@johanniter.de) | Baunwasenstr. 5 | 73614 Schorndorf



- 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 Kaschunsesse H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

- 1 Farbstoff; 3 Antioxidationsmittel;
- 5 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
- 8 Phosphat 9 Süßungsmittel



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

Erklärung der Symbole:

Suppe Salat Dessert

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_

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

Tag	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 07. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 08. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 09. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 10. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 11. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 12. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 13. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

# Ihr Bestellschein

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