

Speiseplan vom 18.11. - 24.11.2024 KW 47 / 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 18. Nov.	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",Gemüsemaut., Bandnudeln m. Pilzrahmsoße,m.Weißwein verfeinert	Zwiebelfleisch geschnetztes 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 19. Nov.	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-Pilzpflanze, feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln [C,G,L,A1]
Mi 20. Nov.	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 21. Nov.	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 22. Nov.	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 23. Nov.	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,Fingermöhrchen,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 24. Nov.	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]	Putengeschnetztes "Försterin Art" in Rahmsoße 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]

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 18. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 19. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 20. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 21. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 22. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 23. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 24. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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 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

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

Speiseplan vom 25.11. - 01.12.2024 KW 48 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 25. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 26. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 27. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 28. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 29. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 30. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 01. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

----- 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 25. Nov.	Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln [G,LA1]	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris (lactosefrei) [L]	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln [G,LA1]	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln [G,L,O1]	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]
Di 26. Nov.	Panierte Gemüsehappen, auf Basis von Schwarzwurzel, Jackfrucht, Blumenkohl, Borlotibohnen, dazu Kräuterdip mit Kokosnussmilch	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökel, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree [G]	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree [G]	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln [G,LA1]	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln [G]	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert [G,LA1]
Mi 27. Nov.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Nudelpränne mit Schlingl-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl [G,LA1]	Stroganoff-Topf geschichtetes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln [G,LA1]	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhren und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln [G,LA1]	Geschmetzeltes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln [G,LA1,MNA1]	Schschlikpränne, gewürfelt, Schweinefleisch in pikantem Soße m. Speck, Zwiebeln, Paprika u. Langkorn-Reis [L]
Do 28. Nov.	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis [G,G]	Weißkohlintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch [L]	Hähnchenkeule "Landfrau" auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln [L]	Faschieretes Laibchen "Mediterrano" v. Rind, auf buntem Gemüse in pikant-frucht. Grillsoße, gebackene Kartoffelspalten m. Meersalz [G,A1]	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	Käse Lauch Suppe mit Rinderhackfleisch [G]
Fr 29. Nov.	Gefüllte Schweinelendchen i. liebevoller Handarbeit mit Hackfleisch gefüllt, in Rahmsoße, m. Erbsen u. Fingermöhren, Knöpfle-Spätzle [G,LA1,MNA1,A5]	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittener Krakauer [G,LA1,A1]	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Obersauce, Röst-Ecken [G,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Lachspränne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten [D,G,A1]	Kap-Seehechtfilet geformt aus Filetstücken, Kräutermarinade, Blumenkohl-Pastinaken Stampf, Salzkartoffeln
Sa 30. Nov.	Hühnersuppentopf "Hausfrauen Art" gewürftes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten [G,A1]	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln [G,LA1]	Sieben-Schwaben-Topf pan. Schweineschnitzel, Maupan, Schweineleende, Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln [G,LA1]	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis [G,LA1]	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen [G,LA1]	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
So 01. Dez.	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln [G,LA1]	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen [L]	Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in Rahmsoße, dazu Erbsen u. Fingermöhren, Röststecken [G,LA1]	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingl-Nudeln [G,LA1]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes, Pastinakengemüse, Hörnchennudeln [G,LA1]	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln [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 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

- Suppe
- Salat
- Dessert

Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben