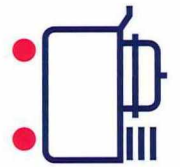


Speiseplan vom 02.12. - 08.12.2024 KW 49 / 2024

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 €(10,14 €)
02. Dez.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln [c,g,l,m,a1]	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschchen [g]	Pikante Fleischlabchen 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]
03. Dez.	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-Parade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein	Hähnchentaler in cremiger Spinatsauce 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
04. Dez.	Ungarischer Feuertopf, Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwi ebeln, Speckwürfel, Caba nossi Wurst [l]	Erbseintopf mit Wiener Würstchen [l]	Hessisches Schmandschnitzel, panierte s Schweineschnitzel, Sauerra hmsoße, Wirsing, Salzkartoff eln [c,g,l,a1]	Hähnchen "Cordon bleu", paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt m. Putenschnitten u. Käse, Karotten i. Petersiliensauce, Kartoffelpür e	Omelette mit Spinatfüllung Rahngemüse, Salzkartoffeln [c,f,g,l]	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln [c,l,a1]
05. Dez.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (glutenfrei) [l]	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln [c,l,a1]	Rindsgeschnetzeltes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenen 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, Sauerkirschchen [c,g,a1,a3,h1]
06. Dez.	Schlemmerfiletschnitte "a la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln [p,g,l,a1]	Linseintopf mit gekochter Mettwurst [l]	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesauce, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln [p,g,l]	Kaiserschmarren mit Zwischengeröster [c,g,a1]	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingerringhüchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Schweinegeschnetzelte s in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln [c,g,m,n,a1]
07. Dez.	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 Apfelzufüllung und Vanillesoße [c,g,a1]	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen [l,a1]
08. Dez.	Milchreis mit Sauerkirschchen [g]	Kartoffel-Gemüseaufauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen [g]	Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschnitten gefüllt, Bohnen Gemüse 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]

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@johannier.del | [baumwasenstr. 5](http://baumwasenstr.5) | 73614 Schorndorf



heiß geliebt

- A Gluten (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer,
- A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C (Fühner)Ei,
- D Fisch, E Erdnuss, F Sojabohnen, G Milchprodukte/Milch,
- H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse,
- H4 Kaschunuss/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 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Erklärung der Symbole:

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

Name	Vorname	Strasse

Tag	1	2	3	4	5	6	Kuchen
02. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
03. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
04. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
05. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
06. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
07. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
08. Dez.	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.