

# Speiseplan vom 16.12. - 22.12.2024 KW 51 / 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 16. Dez.	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, Rahmsoupe, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M) [C,G,L,M,A1]	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (G)
Di 17. Dez.	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-Rahmsouße, Zucchini-gemüse, Spätzle [C,G,L,A1]
Mi 18. Dez.	Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße, grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta Füllung i. Kräuter-Sahnesoße	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Hühnergeschnetzeltes 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 19. Dez.	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]	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel [C,G,A1]
Fr 20. Dez.	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]	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsouße, Kartoffeln [D,G,M]	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsouße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse [D,G,L,A1]	Königsberger Klopse aus Rind- und Kalbfleisch, in feiner Kapernsoße mit Karottengemüse und Kartoffelpüree [C,G,L,A1]
Sa 21. Dez.	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 Rahmsouße, dazu buntes Gemüse naturell u. Knöpfe	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti [C,G,L,M,N,A1]	Bunter Gemüseintopf mit Mini-Hackfleischklößchen [C,L,A1]	Fleischbällchen "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensauce, Käse-Maccaroni [C,G,L,M,A1]
So 22. Dez.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsouße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis [C,G,L]	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung Vanillesoße [C,G,A1]	Rindgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle [C,F,L,M,A1,A5]	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln [G,A1]	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln [C,G]	Tortelloni alla panna, köstliche Teigtaschen m. Ricotta Spinatfüllung i. Kräuter-Sahnesoße, Pinienkerne

## Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 16. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 17. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 18. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 19. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 20. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 21. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 22. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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



# Ihr Bestellschein

# Speiseplan vom 23.12. - 29.12.2024 KW 52 / 2024

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 23. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 24. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 25. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 26. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 27. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 28. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 29. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

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 23. Dez.	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln [L]	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen [L,M]	Kalbsfrickassee mit Champignons, Erbsen, Reis [G]	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln [C,G,A1]	Grießbrei mit Mandarinen [C,G,A1]	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,F,G,L)
Di 24. Dez.	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, Vanillesauce [G,A1]	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Herzhafter Geflügeltopf, zarte Hähnchentaler u. Geflügelmautaschen in Zwiebelrahmsauce m. Weißwein verfeinert, dazu Rösti	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensauce, dazu Petersilienspätzle [C,G,L,A1]	Champignonstrogan in Rahmsauce, mit Nudeln [G,L,A1]	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbergsschoten garniert, Lockennudeln [G,L,A1]
Mi 25. Dez.	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln [L]	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce [C,G,L,A1]	Kräuterfrisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercrème, 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 Tomatensahnesauce, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörchennudeln
Do 26. Dez.	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln [C,G,L,A1]	Käsespätzle mit Zwiebelgeschmelze [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 Tomatensauce mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch [A1,A5]
Fr 27. Dez.	Sahniges Rinderragout geschneitztes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree [G,L]	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensauce, Kartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckerrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterris [G,L,A1]	Kartoffelkasschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahngemüse [G]
Sa 28. Dez.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln [C,G,L,M,A1]	Paniertes Gemüseschnitzel, fruchtig Tomatensoße, m. Gewürzcurry, abgeschmeckt m. Koriander, Ingwer, Knoblauch [A1,A3]	Asia-Huhn Hühnerbrustfiletstreifen in würziger Sauce mit asiatischen Gemüsenudeln [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 29. Dez.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräutertomatensauce, 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, Rahngemüse, Salzkartoffeln (glutenfrei) [G,L]

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

**heiß geliebt**

**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben

1 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel:  
5 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz

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

Anfahrt 2,44 €

Suppe  
Salat  
Dessert

Erklärung der Symbole: