Speiseplan vom 07.12. - 13.12.2026 KW 50 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	4	Diät & Schonkost 5 (13,50 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 07. Dez.	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüsereis (A1,G,L)	Gemüsepfanne mit Gemüsemaultaschen,dazu Karotten,Paprika,Pilze	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sauce mit Weißwein		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln(A1,C,L)	Hausgemachtes Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte
Di 08. Dez.	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln(C,G)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln(G)	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree (G,L)		Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln(A1,C,G,L)	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln(A1,G,L)
Mi 09. Dez.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße (A1,C,G)	Hähnchenbrust"Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln (A1,G,L)		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße(A1,C,G)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree
Do 10. Dez.	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen(L)	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel (A1,C,G,L)		Hackbraten in Soße,Steckrübenstreifen in heller Soße,Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln(G,L)
Fr 11. Dez.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree(A1,G,L)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilkartoffeln (A1,C,D,G,L,M)		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln(D,G,M)	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
Sa 12. Dez.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße(C,L)	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen (A1,C,G)	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle (A1,C,G,L)		Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit
So 13. Dez.	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hühnermedaillons in fein-würziger Pfeffer-Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln(A1,C,G,M)	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti (A1,C,G,L,M,N)		Rindergulasch in dunkler Soße,Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln (A1,C,L)

Telefon: 07361 - 96 30 17 Fax: 96 30 69 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Robert Bosch Str.80 | 73431 Aalen

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 Sojabohen,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 4,99 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:
Suppe
Salat
Dessert

Anfahrt 2,98 €

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Bitte hier abtrennen

Ihr Bestellschein

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

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

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

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 14. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 15. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 16. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 17. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 18. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 19. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 20. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---

Speiseplan vom 14.12. - 20.12.2026 KW 51 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	4	Diät & Schonkost 5 (13,50 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 14. Dez.	Kasseler Braten in Soße,grüne Bohnen,Salzkartoffeln (A,B,G,L,A1,3,7)	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln(A1,C,G)	Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Rösti-		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln(A1,C,G ,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen, verfeinert mit Sahne und Kräutern (A1,C,F,G,L)
Di 15. Dez.	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln (A1,L)	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln(A1,C,G)	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl(A1,G,L)	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto
Mi 16. Dez.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl, (G, L)	Grießbrei mit Mandarinen (A1,C,G)	(A1,C,G,L), Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C,L)		Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree (G,L)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln (A1,G)
Do 17. Dez.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln (A1,C,G,L)	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse(A1,C,F,G,L,M,N)	Hirschgulasch "Diana" edles Hirschfleisch in delikater Sauce mit Champignons, dazu Kohlsprossen und Spätzle, Preiselbeer-Dip (separat		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren (A1,C,G)	Königsberger Klopse in Kapernsoße,Karottenge müse und Kartoffelpüree
Fr 18. Dez.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln (A1,C,D,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln (A1,C,G,L)		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A1,D,G)	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert (A1,C,G,L)
Sa 19. Dez.	Frühlingstopf mit Grießklößchen (A1,C,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A1,C,L)	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik (A1,G,L)		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln (A1,C,L)	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
So 20. Dez.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,G)	Kalbfleischbällchen, Sahnesoße,Karottengemüs e,Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit		Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln (A1,G,L)	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse (A1,G,L)

Telefon: 07361 - 96 30 17 Fax: 96 30 69 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Robert Bosch Str.80 | 73431 Aalen

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 Sojabohen,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 4,99 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:

Suppe
Salat
Dessert

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben