Speiseplan vom 21.12. - 27.12.2026 KW 52 / 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 21. Dez.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln (A1,G,L)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze (A1,C,G,L)	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln (A12,G,L)
Di 22. Dez.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln (A1G,C,M,L)	Milchreis mit Sauerkirschen (G)	Kalbsschnitzel paniert, in Rahmsoße,Broccoliröschen ,Pariser Karotten u. Salzkartoffeln		Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln (A1,G,L)	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchinigemüse, Spätzle (A1,C,G,L)
Mi 23. Dez.	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (L)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,C,G)	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln (A1,C,G,L)		Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse (G)
Do 24. Dez.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse (A1,H1)	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert (A1,A3,C,G,H1)	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüsesahnesoße mit Nudeln (A,A1,G)		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Fr 25. Dez.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Alaska Seelachsfiletschnitte in Tomatensoße, dazu Karotten Zucchini Gemüse und Reis (D,L)	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
Sa 26. Dez.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln (A1,C,L)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis (C,G)		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen (G)	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 27. Dez.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln (A1,C,L)		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln (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

--- Bitte hier abtrennen ---

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 21. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 22. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 23. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 24. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 25. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 26. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 27. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

--- Bitte hier abtrennen ---

Name _____

Vorname _____

Straße _____

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

Speiseplan vom 28.12. - 03.01.2027 KW 53 / 2026

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

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 28. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 29. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 30. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 31. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 01. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 02. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 03. Jan.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---

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 28. Dez.	Hackfleischklößchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen (G)	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sauce mit Weißwein		Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen (L)	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Di 29. Dez.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst(L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gekochte Rinderbrust in Krensauce, mit Petersilkartoffeln (G,L,O)		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln(A1,C,G,L)	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarponesoße, Salzkartoffeln
Mi 30. Dez.	Pfefferfrikadellen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,L)	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln(A1,G,L)	Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Innenfilets vom Huhn und Schweinsfilets in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerkarotten, Spätzle		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße (A1,C,G)	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen(A1,A3,C, G,H1)
Do 31. Dez.	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln(A1,L)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (C,G)	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle(A1,A3,C,G,H1)	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln(A1,C,L)
Fr 01. Jan.	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A1,D,G)	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese(A1,C,L)	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis (C,G)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln(A1,C,G ,L,M)	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkartoffeln
Sa 02. Jan.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni(A1,C,G,L,M,N)	Kartoffelküchle mit Champignonsoße(A1,C,G,L)	Rinderhacksteak "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem		Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln(A1,C,G,L)	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen (A1,L)
So 03. Jan.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln(A1,C)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott(A1,C,G)	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln(G,L,M,N)	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (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