

Speiseplan vom 05.10. - 11.10.2026 KW 41 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost ¹ (13,50 €)	Gut Bürgerlich ² (11,38 €)	Gaumenschmauß ³ (14,64 €)	Feiner Klassiker ⁴ (14,11 €)	Diät & Schonkost ⁵ (13,11 €)	Klein und Fein ⁶ (12,46 €)
Mo 05. Okt.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln (A1,C,G,L)	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln (A1,C)	Kalbshacksteak,gemischte Pilze,Rahmsoße, Erbsen,Fingermöhrchen, Rösti-Taler (A1,C,G,L)	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A1,C,L)	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1,G,L)	Gemüsenudeln » Landfrau« Rigatoni mit Broccoli und Möhren (A1,G)
Di 06. Okt.	Süßkartoffel-Curry;Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen;Lauchzwiebeln, Reis	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen C,G,A1,9	Rindfleisch in pikanter Soße,Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln (A1,L)	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Fischfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet in Gemüse-Oberssauce (D,G,L)
Mi 07. Okt.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni (A1,C,G,L,M,N)	Quarkkeulchen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmark C,G,A1	Schlemmerteller Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse Sahnesoße, dazu Nudeln (A1,G)	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C,L)	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree G,L,A1	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln (G,L)
Do 08. Okt.	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	Schweinsschnitzel mit Kren-Senf-Panade, Semmelknödel in Pilz-Sauce (A1,C,G,L,M)	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln C,G,L,M,A1	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Béchamelkartoffeln (G)
Fr 09. Okt.	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis (G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln (A1,C,D,G,M)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln G,A1,8	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln (D,G,M)	Chili con Carne mit Rind, roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Sa 10. Okt.	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree (G)	Frühlingstopf mit Grießklößchen C,L,A1	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansauce, Reis Dubrovnik (A1,G,L)	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln (A1,C,G)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln C,G,L,A1
So 11. Okt.	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis (C,G,L)	Spaghetti Napoli mit fruchtiger Tomatensoße	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln C,G,L,A1	Hühnertaler;Geflügelmaulta-schen;Zwiebelrahmsauce,R östi-Ecken (A1,C,G,L)	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto G,L,A1

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 05. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 06. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 07. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 08. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 09. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 10. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 11. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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 5,55 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €
Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:



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.

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 12. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 13. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 14. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 15. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 16. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 17. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 18. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

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

Tag/ Datum	Hausmannskost (13,50 €)	Gut Bürgerlich (11,38 €)	Gaumenschmauß (14,64 €)	Feiner Klassiker (14,11 €)	Diät & Schonkost (13,11 €)	Klein und Fein (12,46 €)
Mo 12. Okt.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree (G)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell,Spätzle (A1,A5,C,F,L,M)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln (G,L)	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße,Karotten und Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A1,C,G)
Di 13. Okt.	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis (G)	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer (A1,C,G,L,M)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln C,G,L,M,A1	3 Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse,(G,L;C,G,L)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle C,G,L,A1
Mi 14. Okt.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln C,G,L,A1,7	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch (A1,C)	Stroganoff-Topf geschnetztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln C,G,L,A1	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,,M,)	Geschnetztes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerübenstreifen, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G,L,A1
Do 15. Okt.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln (A1,G,L)	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln (A1,C,D,G,M)	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" vom Rind, auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsauce, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte Kartoffelklöße(A1,C,L)
Fr 16. Okt.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucе, mit Petersilkartoffeln (G,L,O,3,5)	, Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln C,D,G,L,M,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte,T omatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis (D,L)
Sa 17. Okt.	Putengeschnetztes in Bratensoße, Erbsen, Reis (A1,G,L)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln C,L,A1,7	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis (G)	Pfefferfrikadellen, Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen,Salzkartoffeln (A1,C,L,7)	Fruchtiges Curryhuhn in Kokosmilchsoße mit Reis	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika L,M,A1,7
So 18. Okt.	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,L)	Deftige Käse-Lauch Suppe mit Rinderhackfleisch (G)	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", Apfelrotkohl, Salzkartoffeln A1,G,L,M)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Zartes Kalbsgeschnetztes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)



heiß geliebt!

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen

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 Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 € Salat 4,90 € Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:

Suppe

Salat

Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 19.10. - 25.10.2026 KW 43 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	Feiner Klassiker 4 (14,11 €)	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein und Fein 6 (12,46 €)
Mo 19. Okt.	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße C,G,A1	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen (G)	Hirschgulasch in delikater Sauce, Spätzle, Preiselbeer-Dip (A1,C,G,L)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln (A1,G,L)	Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln (A1,C,G,L)	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1
Di 20. Okt.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L,3,7	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln	Käsespätzle "Allgäuer Art", hausgemachten Gemüsemaultaschen, Bandnudeln mit Pilzrahmsauce(A1,C,G,L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce,Steckrüben-Kohlrabigemüse,Kräuterreis (A1,G,L)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)
Mi 21. Okt.	Würziger Bohneneintopf mit bunten Bohnen,Gemüsepaprika und Mais	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen L,M,3,7	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln C,G,L,A1,9	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1
Do 22. Okt.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Penne Nudeln aus roten Linsen,Zucchini,Lauchzwiebeln,Karotten,Sellerie (A1,L)	Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln (A1,C,L)	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A,L,A1,8	Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 23. Okt.	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat-Sahnekäsemischung dazu Tomatensoße (A,A1,C,G)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze C,G,L	Filets vom Huhn u. Schweinsfilets in Rahmsauce,Champignons, Erbsen,Fingerkarotten, Spätzle (A1,C,G,L)	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln D,G,L,M	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln
Sa 24. Okt.	Hähnchenkeule auf Gemüsebett aus Wirsing,Karotten und Salzkartoffeln	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße (A1,C,L)	Nudelplatte Variation aus Dillrahmsauce, Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen L,A1
So 25. Okt.	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, Kräuter-Nudeln (A1,G,L)	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln C,L,A1	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Hühnerbrustfilet mit fein-würziger Pestoaufgabe, auf Spinat-Spaghetti (A1,C,G)

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 19. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
Di 20. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
Mi 21. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
Do 22. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
Fr 23. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
Sa 24. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐
So 25. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	 ☐

Bitte hier abtrennen

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschwefelt; 7 Nitritpökelsalz
8 Phosphat 9 Süßungsmittel
Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €

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.

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 26. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 27. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 28. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 29. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 30. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 31. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 01. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

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

Speiseplan vom 26.10. - 01.11.2026 KW 44 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost (13,50 €)	Gut Bürgerlich (11,38 €)	Gaumenschmauß (14,64 €)	Feiner Klassiker (14,11 €)	Diät & Schonkost (13,11 €)	Klein und Fein (12,46 €)
Mo 26. Okt.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln (A1,G,L)	Gemüsepfanne mit Maultaschen,Karotten,Paprika,Erbsen,Mais,Pilzen	Schweinsbraten mit Kümmel garniert, Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel (A1,C,G,L,7)	Alaska-Seelachsfilet,Kräutercreme, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln (D,G)	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert C,G,L,A1
Di 27. Okt.	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln (A1,C,L)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G,3,7	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Paniertes Gemüseschnitzel,fruchtige Tomatensoße,Couscous (A1,A3)	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln C,G,L,A1	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G,L,A1
Mi 28. Okt.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G,3,7	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße C,G,A1	Schlemmerfilet alla Napoli,Alaska Seelachsfiletschnitte in Gemüsesahnesoße,überbacken mit Käse, dazu Reis (D,G,M)	Rindergulasch,Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln (G,L,O)	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1,7
Do 29. Okt.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln C,G,L,A1	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Hühnerbrustfilet mit Nudeln in Obersauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln (A1,G)	Vegetarische Bällchen aus Erbsen,Spinat,Mozzarella,dazu Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf (C,G)	Hackbraten in Soße,Steckrübenstreifen in heller Soße,Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G,L,A1
Fr 30. Okt.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse G,A1	Hühnerfrikassee in feiner Soße, Champignons,Karottengemüse und Reis	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersiliekartoffeln A,C,D,G,L,M,A1	Paniertes Gemüseschnitzel,fruchtige Tomatensoße,Couscous (A1,A3)	Grießbrei mit Mandarinen C,G,A1,9	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln G,L,A1
Sa 31. Okt.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree (G,L,M)	Omlette Gärtnerin,gefüllt, dazu Broccoli,Karotten,helle Soße und Kräuter-Kartoffelpüree	Kalbsschnitzel paniert,dekikate Rahmsoße,Broccoliröschen ,Karotten,Salzkartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße C,G,L,A1	Hackbraten in feiner Bratensoße,Karotten u.Selleriestreifen,Broccoli,B lumenkohl u Spätzle (A1,C,G,L,M)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit
So 01. Nov.	Putengeschnetzeltes in Tomatenkräutersoße, dazu Broccoli und Maccaroni Nudeln (A,A1,C)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln G,L,A1	Schwabentopf, Schweineschnitzel, Maultasche, Schweinelendchen,Rahmsoße, Spätzle (A1,C,G,L,7)	Cordon bleu paniert, mit Käse und gekochtem Vorderschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln(A1,C,G,L)	Rindergulasch in dunkler Soße,Kohlrabi-Steckrübengemüse, Salzkartoffeln G	Kasseler Braten in Bratensoße, buntes Gemüse mit heller Mascarponesoße, Salzkartoffeln G,L,A1,3,7

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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
Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 02.11. - 08.11.2026 KW 45 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	Feiner Klassiker 4 (14,11 €)	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein und Fein 6 (12,46 €)
Mo 02. Nov.	Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten, Champignons, dazu Reis (C,G)	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,L)	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Obersauce mit Champignons, Gemüsereis (A1;G;L;7)	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln (C,F,G,L)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis (C,G,L)	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln (A1,C,G,M,N)
Di 03. Nov.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1,L)	Vegetarische Bällchen, Bulgur, Tomaten-Gemüse mit Zucchini, Auberginen	Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce; Broccoliröschen, Kartoffelpüree (G,L)	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (L)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle (A1,C,G,L)	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln (L)
Mi 04. Nov.	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster (A1,C,G)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße (A1,C,G)	Pfefferschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Rahmsauce, bunte Gemüse, Bratkartoffeln (A1,G,L)	Kap. Seehechtfilet in Spinat Käsesoße dazu Salzkartoffeln (D,G)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln (A1,G,L)	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Do 05. Nov.	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln (A1,C,G)	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A1,C,N,M)	Hähnchenbrust Spinat und Tomate (A1;G)	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel (A1,C,G,L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A1,C,L)	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,G,L)
Fr 06. Nov.	Knödelteller Florentin, Serviettenknödelscheiben in aromatischer Spinat-Käsesoße (A,A1,C,G)	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (G)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A1,C,D,G,L,M)	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A1,G,L)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree (A1,G,L)	Kap-Seehechtfilet geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf,
Sa 07. Nov.	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln (A1,C,G)	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochte Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen (L)	Schweineschnitzel paniert, italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti (A1,C,G,L,M,N)	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße (A1,D,G,L)
So 08. Nov.	Grünkern Risotto in Tomatensoße, Gemüsepaprika, Erbsen, Lauch (A1,A5)	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree (A1,G;L)	Kalbsgeschnetzeltes, Champignon-Sahnesoße Spätzle (1,C,G,L)	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur; Rahmbratensoße, Petersilie Spätzle (A1,C,G,L)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbergerschnitten garniert, Lockennudeln (A1,C,L)

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 02. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 03. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 04. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 05. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 06. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 07. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 08. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen



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 5,55 € Anfahrts 2,98 €
Salat 4,90 €
Kuchen 3,99 €

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.

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 09. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 10. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 11. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 12. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 13. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 14. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 15. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Name _____							
Vorname _____							
Straße _____							

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

Speiseplan vom 09.11. - 15.11.2026 KW 46 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost (13,50 €)	Gut Bürgerlich (11,38 €)	Gaumenschmauß (14,64 €)	Feiner Klassiker (14,11 €)	Diät & Schonkost (13,11 €)	Klein und Fein (12,46 €)
Mo 09. Nov.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis (A1,D,G)	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (L)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln G,L,A1,7	Rindergulasch,Erbsen u. Möhren, Kartoffelschmarrn	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln G,L,A1	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
Di 10. Nov.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis (L)	Filets vom Huhn u. Schweinsfilets in Rahmsauce,Champignons, Erbsen,Fingerkarotten, Spätzle (A1,C,G,L)	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln G,L,A1	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7
Mi 11. Nov.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln (A1,C,G,L,M)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln C,L,A1	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln G,L,A1,7	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen C,L,A1	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen C,G,A1,H1
Do 12. Nov.	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen C,G,L,A1	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G,L	Hühnergeschnetzeltes;Champignons, Erbsen und Karotten,Reis (C,G)	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree (A1,C,G,L)	Rinderbraten in Bratensoße,Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße,Petersilienkartoffeln	Königsberger Klopse in Kapernsoße,Karottengemüse,Kartoffelpüree
Fr 13. Nov.	Milchreis mit Sauerkirschen G	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert C,G,A1,H1	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln C,D,G,L,M,A1	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Seelachs "Poseidon" paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln C,D,G,L,M,A1
Sa 14. Nov.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße (C,L)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C,G,L	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln (G,L,O)	Fleischbällchen mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni (A1,C,G,L)	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G,L,M,A1
So 15. Nov.	Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat-Sahnekäsemischung dazu Tomatensoße (A,A1,C,G)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G,L,A1	zartes Filet vom Schwein und Hühnermedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, Gemüse,Spätzle (A1,A5,C,G,L)	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln (C,G)	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln G,L,M,N,A1	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln L,M,N,7



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 Suppe 5,55 € Anfahrt 2,98 € Salat 4,90 € Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:
 Suppe
 Salat
 Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Telefon: 07161 - 96 42 612 Fax: 96 42 626 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | Im Pfingstwasen 1 | 73035 Göppingen