Speiseplan vom 16.11. - 22.11.2026 KW 47 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	Feiner Klassiker 4 (14,11 €)	Diät & Schonkost 5 (13,50 €)	Klein und Fein 6 (12,46 €)
Mo 16. Nov.	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 17. Nov.	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 18. Nov.	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 Zucchinigemüse und Kartoffelpüree G,L,A1	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln (G,L)
Do 19. Nov.	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 20. Nov.	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 21. Nov.	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 22. Nov.	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;Geflügelmaultaschen;Zwiebelrahmsauce,Rösti-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

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 Sojabohen,G Milchprodukte/Milch;
H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse,

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

Ihr Bestellschein

--- Bitte hier abtrennen ---

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 16. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Di 17. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Mi 18. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Do 19. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Fr 20. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Sa 21. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
So 22. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und 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 23.11. - 29.11.2026 KW 48 / 2026

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

Ihr Bestellschein

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

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---

Tag / Datum	1 Hausmannskost (13,50 €)	2 Gut Bürgerlich (11,38 €)	3 Gaumenschmauß (14,64 €)	4 Feiner Klassiker (14,11 €)	5 Diät & Schonkost (13,50 €)	6 Klein und Fein (12,46 €)
Mo 23. Nov.	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 24. Nov.	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, Zucchinigemüse, Spätzle C,G,L,A1
Mi 25. Nov.	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 geschnetzeltes 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,)	Geschnetzeltes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln C,G,L,M,N,A1	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse G,L,A1
Do 26. Nov.	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	Guiasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte Kartoffelklöße(A1,C,L)
Fr 27. Nov.	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A1,G)	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree C,G,L,A1	Gekochtes Rindfleisch in Krensauce, 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 28. Nov.	Putengeschnetzeltes 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 29. Nov.	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 Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln C,G,L,A1	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (A1,G,L)

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 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

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 30.11. - 06.12.2026 KW 49 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	Feiner Klassiker 4 (14,11 €)	Diät & Schonkost 5 (13,50 €)	Klein und Fein 6 (12,46 €)
Mo 30. Nov.	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 01. Dez.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L,3,7	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln	Käsespätzle "Allgäuer Art", hausgemachten Gemüsemaultaschen,Band nudeln mit Pilzrahmsauce(A1,C,G,L)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße,Steckrüben-Kohlrabigemüse,Kräuterreis (A1,G,L)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (A1,C,G,L)
Mi 02. Dez.	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 03. Dez.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1 ,3,7	Penne Nudeln aus roten Linsen,Zucchini,Lauchzwie beln,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 04. Dez.	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 Dillrahmsoße, 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, Petersilkartoffeln
Sa 05. Dez.	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 Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen L,A1
So 06. Dez.	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, 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 Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln C,L,A1	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln (G,L)	Hühnerbrustfilet mit fein-würziger Pestoauflage, auf Spinat-Spaghetti (A1,C,G)

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 Sojabohen,G Milchprodukte/Milch;
H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse,

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

Ihr Bestellschein

--- Bitte hier abtrennen ---

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 30. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Di 01. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Mi 02. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Do 03. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Fr 04. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
Sa 05. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	
So 06. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	

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 07.12. - 13.12.2026 KW 50 / 2026

Tag / Datum	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein
	(13,50 €)	(11,38 €)	(14,64 €)	(14,11 €)	(13,50 €)	(12,46 €)
Mo 07. Dez.	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 08. Dez.	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 09. Dez.	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 10. Dez.	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 Oberssauce, 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 11. Dez.	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, Petersilkartoffeln 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 12. Dez.	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüre (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,Blumenkohl u Spätzle (A1,C,G,L,M)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit
So 13. Dez.	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, Bratkartoffen(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 Sojabohen,G Milchprodukte/Milch; H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse,

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

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 07. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Di 08. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Mi 09. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Do 10. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Fr 11. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
Sa 12. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐
So 13. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Feiner Klassiker	Diät & Schonkost	Klein und Fein	☐ ☐ ☐

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---