

Speiseplan vom 27.04. - 03.05.2026 KW 18 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 27. Apr.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <small>C,G,L,A1,7</small>	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen, Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Pilzen	Putengeschnetztes "Försterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüseris G		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln <small>G,L,M,A1,7</small>	Hausgemachtes Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte
Di 28. Apr.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <small>G,L</small>	Kassler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>A,B,G,L,A1,3,7</small>	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesoße mit Tomaten, Penne Nudeln <small>A,A1,G</small>		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln <small>A,B</small>	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Mi 29. Apr.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree <small>G,M</small>	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße <small>C,G,A1</small>	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln <small>A1,G,L</small>		Pfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße <small>C,G,A1,9</small>	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree <small>G,L,A1</small>
Do 30. Apr.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Oberssauce <small>C,G,L,A1</small>	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <small>L,A1</small>	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel <small>A1,C,G,L</small>		Hackbraten in Soße, Steckrübenstreifen in heller Soße, Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln <small>G,L,A1</small>
Fr 01. Mai.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße <small>A1,C,G,L</small>	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree <small>A,B</small>	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersiliekartoffeln <small>A1,C,D,G,L,M</small>		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln <small>D,G,L,M,A1</small>	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern in
Sa 02. Mai.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße <small>C,G,L</small>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <small>C,G,A1,9</small>	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <small>A1,C,G,L</small>		Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce <small>C,G,L,A1</small>
So 03. Mai.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons in Rahmsauce, Gemüse, Knöpfle <small>(A1, A5, C, G, L)</small>	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <small>C,G,M,A1,9</small>	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti <small>A1,C,G,L,M,N</small>		Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi-Steckrüben Gemüse, Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen <small>A1,C,F,G,L</small>

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 27. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 28. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 29. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 30. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 01. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 02. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 03. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Bitte hier abtrennen



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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

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.

Speiseplan vom 11.05. - 17.05.2026 KW 20 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 11. Mai.	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 A1,G,L		2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln G,L	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln A,B
Di 12. Mai.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln A1,C,G,L,M	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen (M)	Kalbsschnitzel paniert in Rahmsoße, Broccoli, Pariser Karotten, Salzkartoffeln		Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln (A1, G, L)	Hähnchenbrustfilets "Bärlauch" in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-Gemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 13. Mai.	Erseneintopf mit Wiener Würstchen 3,7,L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1,G	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,G,L		Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln C,G,L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse A1,G,L
Do 14. Mai.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensaucen, mit Petersilkartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Fr 15. Mai.	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1,C,G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A1, D, G)	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise:	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert
Sa 16. Mai.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree B	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis C,G,L		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 17. Mai.	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel A1,C,L	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln A1,C,L		Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße G,L	Putengulasch Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln G,L

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim



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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 11. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 12. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 13. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 14. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 15. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 16. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 17. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

Name _____
Vorname _____
Straße _____

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

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 18. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 19. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 20. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 21. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 22. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 23. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 24. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß		Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen

Speiseplan vom 18.05. - 24.05.2026 KW 21 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (13,50 €)	Gut Bürgerlich 2 (11,38 €)	Gaumenschmauß 3 (14,64 €)	- 4	Diät & Schonkost 5 (13,11 €)	Klein & Fein 6 (12,46 €)
Mo 18. Mai.	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße dazu Käse-Maccaroni (A1, C, G, L)	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G,9	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,A1	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Di 19. Mai.	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln G,L,A1	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,		Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln C,G,L,A1	Königsberger Klopse, in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree A1,C,L
Mi 20. Mai.	Filettöpfchen "Jäger Art" in Rahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Fingerkarotten, Spätzle (A1, C, G, L)	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A,B,F,7	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln (A1, C, L)		Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen
Do 21. Mai.	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		Schweinebraten "Hausfrauen Art" Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle C,G,L,M,A1	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln C,L,A1
Fr 22. Mai.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris A1,D,G	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese C,G,L,A1	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis (C, G)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln C,G,L,M,A1	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln
Sa 23. Mai.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelkühle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Rinderhacksteak "Mediterrano", auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz		Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Spaghetti alla Napolimit fruchtiger Tomatensoße (A1,L)
So 24. Mai.	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln C,L,A1,3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott C,G,A1	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und		G,L,M,N,A1, Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Rindsbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (L)

Telefon: 07321 - 96 16 80 Fax: 96 16 82 | menueservice.ostwuerttemberg@johanniter.de | In den Seewiesen 56 | 89522 Heidenheim

Name _____
 Vorname _____
 Straße _____



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 4,90 €
 Suppe 5,55 €
 Kuchen 3,99 €

Erklärung der Symbole:

- Suppe
- Salat
- Dessert

Anfahrt 2,98 €



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben