Speiseplan vom 25.05. - 31.05.2026 KW 22 / 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 25. Mai.	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln C,G,L,A1,7	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen, Karotten, Paprika,Erbsen,Mais und Pilzen	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Oberssauce mit Champignons, Gemüsereis G		Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln G,L,M,A1,7	Hausgemachtes Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, gekochte
Di 26. Mai.	Hühnerfilets "Swiss" feine Innenfilets vom Huhn in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G,L	Kassler Braten in Soße,grüne Bohnen, Salzkartoffeln A,B,G,L,A1,3,7	Hähnchenbrustfilet in Blattspinat Käsesoße mit Tomaten, Penne Nudeln A,A1,G		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln A,B	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln G,L,A1
Mi 27. Mai.	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G,M	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße C,G,A1	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln A1,G,L		Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße C,G,A1,9	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree G,L,A1
Do 28. Mai.	Nudelplatte Variation Rigatoni in fruchtiger Tomatensauce und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Oberssauce C,G,L,A1	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L,A1	Deftiger Schweinsbraten mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte SemmelknödelA1,C,G,L		Hackbraten in Soße,Steckrübenstreifen in heller Soße,Salzkartoffeln	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G,L,A1
Fr 29. Mai.	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1,C,G,L	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree A,B	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilkartoffeln A1,C,D,G,L,M		Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln D,G,L,M,A1	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern in
Sa 30. Mai.	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße C,G,L	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen C,G,A1,9	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-OberssauceC,G,L,A1
So 31. Mai.	Edles Festtagstöpfchen, Schweinefilet, Hühnermedaillons in Rahmsauce,Gemüse, Knöpfle (A1, A5, C, G, L)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln C,G,M,A1,9	Schweineschnitzel "Mailand" paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1,C,G,L,M,N		Rindergulasch in dunkler Soße,Kohlrabi-Steckrübengemüse,Salzkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen A1,C,F,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 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 4,90 €
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 25. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Di 26. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Mi 27. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Do 28. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Fr 29. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Sa 30. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
So 31. Mai.	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 01. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 02. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 03. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 04. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 05. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 06. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 07. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---

Speiseplan vom 01.06. - 07.06.2026 KW 23 / 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 01. Jun.	Fleischkäse aus hauseigener Fleischerei, dazu Bratkartoffeln M	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln C,L,A1,7	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröseln (A1, C, L)		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln C,G,L,A1,1	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1,C,L
Di 02. Jun.	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln L,A1	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln C,G,A1	2 Rinderrouladen "Hausfrauen Art", fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln		Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl G,L,A1	Hühnertaler "4-Pfeffer" Hühnertaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto (A1, G, L)
Mi 03. Jun.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl G,L	OmlettGärtnerin gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1,C,G	Frikadelle Ungarische Art mit Tomatensoße und Reis (C, L)		Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln (A1, C, G, L, M)	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln (A1, G, L)
Do 04. Jun.	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse C,F,G,L,M,N,A1	Hirschgulasch in delikater Sauce mit Spätzle, Preiselbeer-Dip		Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren C,G,A1,9	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zucchini und Auberginen A1
Fr 05. Jun.	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln C,D,G,A1	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A1, C, D, G, M)		Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten D,G,L,A1	Penne Nudeln mit Linsenbolognese, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
Sa 06. Jun.	Spaghetti Bolognese mit pikanter Fleischsauce (Rind) (A1, L)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen A1,C,L	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche,Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle		Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln C,L,A1	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis (G, M)
So 07. Jun.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln C,G,A1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße,Karottengemüse ,Salzkartoffeln (A1,C,G,L)	Rindsgeschnetzeltes "Delicato" zarte Rindfleischstreifen in Senfsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Spätzle		Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A1, G, L)	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse G,L,A1

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 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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:

Suppe
Salat
Dessert

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speiseplan vom 08.06. - 14.06.2026 KW 24 / 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 08. Jun.	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 09. Jun.	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, Zucchinigemüse, Spätzle A1,C,G,L
Mi 10. Jun.	Erbseneintopf 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 11. Jun.	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1,H1	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert	Gekochtes Rindfleisch in Krensauce, mit Petersilkartoffeln G,L,O		Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch L	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken,
Fr 12. Jun.	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, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln Allergiehinweise: -	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce, mit Obers verfeinert und Kirschtomaten garniert
Sa 13. Jun.	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree B	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,L		Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen G,L	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika
So 14. Jun.	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 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 4,90 €
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 08. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Di 09. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Mi 10. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Do 11. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Fr 12. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Sa 13. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
So 14. Jun.	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 15. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 16. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 17. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 18. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 19. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 20. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 21. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	-	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen ---

Speiseplan vom 15.06. - 21.06.2026 KW 25 / 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 15. Jun.	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 16. Jun.	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 17. Jun.	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 18. Jun.	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 19. Jun.	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis 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, Petersilkartoffeln
Sa 20. Jun.	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A,B,F,G,H	Kartoffelküchle mit Champignonsoße C,G,L,A1	Rinderhacksteak "Mediterrano" , auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz		Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln C,G,L,A1,3,7	Spaghetti alla Napolimit fruchtiger Tomatensoße (A1,L)
So 21. Jun.	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

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 4,90 €
Suppe 5,55 €
Kuchen 3,99 €

Anfahrt 2,98 €

Erklärung der Symbole:
Suppe
Salat
Dessert

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben