

Speiseplan vom 20.04. - 26.04.2026 KW 17 / 2026

Tag/ Datum	Hausmannskost 1 (12,06 €)	Gut Bürgerlich 2 (9,30 €)	Gaumenschmauß 3 (13,00 €)	Klassiker 4 (12,36 €)	Diät & Schonkost 5 (11,28 €)	Klein & Fein 6 (10,85 €)
Mo 20. Apr.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen [G]	Pikante Fleischlaibchen in kräftiger Bratensauce, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln [C,L,A1]	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle [C,G,L,A1]	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese [C,L,A1]
Di 21. Apr.	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen, Spätzle mit Bröseln [C,A1]	Schnitzel "Altbayerische Art" Schweineschnitzel mit Kren-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln [C,G,L,A1]	Chili con Carne, typisch mexikanisches Gericht mit Faschiertem (Rind), roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln
Mi 22. Apr.	Ungarischer Feuertopf, Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Mais, Zwiebeln, Speckwürfel, Cabanossi Wurst [L]	Erbseintopf mit Wiener Würstchen [L]	Hessisches Schmandschnitzel, paniertes Schweineschnitzel, Sauerrahmsoße, Wirsing, Salzkartoffeln [C,G,L,A1]	Hähnchen "Cordon bleu", paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt m. Putenschinken u. Käse, Karotten i. Petersiliensoße, Kartoffelpüree	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln [C,F,G,L]	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln [C,L,A1]
Do 23. Apr.	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln [C,L,A1]	Rindsgeschnetztes "Chili" in scharfer Sauce mit verschiedenem Gemüse, Langkorn-Reis [L,A1]	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln [G,L,A1]	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln [G,L,A1]	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen [C,G,A1,A3,H1]
Fr 24. Apr.	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln [D,G,L,A1]	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst [L]	Alaska-Seelachsfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln [D,G,L]	Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster [C,G,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Schweinegeschnetztes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln [C,G,M,N,A1]
Sa 25. Apr.	Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto [G,L,A1]	Kartoffelkuchle mit Champignonsoße [C,G,L,A1]	Indisches Curryhuhn mit Grillgemüse, Basmati-Reis [G]	Fleischbällchen "Zigeuner Art" mit Zucchini-Paprikasauce und Käse-Maccaroni [C,G,L,A1]	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße [C,G,A1]	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen [L,A1]
So 26. Apr.	Milchreis mit Sauerkirschen [G]	Kartoffel-Gemüseaufauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen [G]	Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" paniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Vegane Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse [A1,H1]	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln [G,L,M,N]	Spießbraten Wirsinggemüse, Salzkartoffeln [L,M,N]

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 20. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Di 21. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Mi 22. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Do 23. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Fr 24. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
Sa 25. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>
So 26. Apr.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	<input type="checkbox"/>

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

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@johanniter.de | Baumwasenstr. 5 | 73614 Schorndorf



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 3,60 €
Suppe 3,53 €
Kuchen 3,05 €

Anfahrt 2,44 €

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.