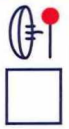




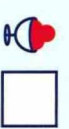



Ihr Bestellschein





Speiseplan vom 11.05. - 17.05.2026 KW 20 / 2026

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

Name _____

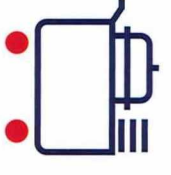
Vorname _____

Straße _____

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

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 11. Mai.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [G,L]	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschichtenen Wiener Würstchen [L,M]	Kalbsfrickasse mit Champignons, Erbsen, Reis [G]	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln [G,G,A1]	Grießbrei mit Mandarinen [G,G,A1]	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Maultaschen (A1,C,F,G,L)
Di 12. Mai.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Herzhafter Geflügeltopf, zarte Hähnchentaler u. Geflügelmautaschen in Zwiebelrahmsauce m. Weißwein verfeinert, dazu Rösti	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle [G,G,L,A1]	Champignonkopf in Rahmsauce, mit Nudeln [G,L,A1]	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbergsschoten gartiert, Lockennudeln [G,L,A1]
Mi 13. Mai.	Geschmorte Rippenchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln [L]	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße [G,G,L,A1]	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercrème, gartiert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln [D,G]	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree [G,L,A1]	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln [G,G,L,A1]	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörchennudeln
Do 14. Mai.	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln [G,G,L,A1]	Käsespätzle mit Zwiebelgeschmelze [G,G,L,A1]	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln [L]	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree [G,L,A1]	Grünkern-Risotto in Tomatensauce mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch [A1,A5]
Fr 15. Mai.	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree [G,L]	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensauce, Kartoffeln [G,D,G,L,M,A1]	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln [G,D,G,L,M,A1]	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterris [G,L,A1]	Kartoffelkasschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse [G]
Sa 16. Mai.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln [G,G,L,M,A1]	Paniertes Gemüseschnitzel, fruchtige Tomatensauce, m. Gewürzcoucou, abgeschmeckt m. Koriander, Ingwer, Knoblauch [A1,A9]	Asia-Huhn Hühnerbrustfiletstreifen in würziger Sauce mit asiatischen Gemüsenudeln [F,G,N,A1,H9]	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln [G,L,O]	Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln [G,G,L,M,A1]	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse [G,L,A1]
So 17. Mai.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräutertomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse [G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott [G,G,A1]	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella gartiert, dazu Kräutler-Nudeln [G,L,A1]	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln (glutenfrei) [G,L]

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@johanniter.de | [baumwasenstr. 5](mailto:baumwasenstr.5@johanniter.de) | 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 Kaschunuse/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 €

- Suppe
- Salat
- Dessert



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben