

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 25.05. - 31.05.2026 KW 22 / 2026

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 25. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 26. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 27. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 28. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 29. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 30. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 31. Mai.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

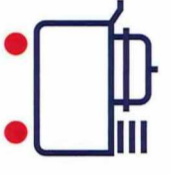
Vorname _____

Straße _____

--- Bitte hier abtrennen --- --- 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 25. Mai.	rm, Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln [c,LA1]	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais (lactosefrei) [L]	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln [c,LA1]	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln [g,LA,0]	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln [g,L]	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zucchini u. Auberginen [A1]
Di 26. Mai.	Panierter Gemüsehappen, auf Basis von Schwarzwurzel, Jackfrucht, Blumenkohl, Borlottibohnen, dazu Kräuterdip mit Kokosnussmilch	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree [g]	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree [g]	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln [c,LA1]	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln [g]	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert [c,LA1]
Mi 27. Mai.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Nudelfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl [g,LA1]	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln [c,LA1]	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln [c,LA1]	Geschneitztes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckerrübenstreifen, bunte Nudeln [c,LA1]	Schasslikpfanne, gewürfelt, Schweinefleisch in pikant-pikanter Soße m. Speck, Zwiebeln, Paprika u. Langkorn-Reis [L]
Do 28. Mai.	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis [c,g]	Weißer Bohneneintopf gewürfelt, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen [L]	Hähnchenkeule "Landfrau" auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln [L]	Faschiertes Laibchen "Mediterrano" v. Rind, auf buntem Gemüse in pikant-frucht. Grillsoße, gebackene Kartoffelspalten m. Meersalz [c,A1]	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch	Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch [g]
Fr 29. Mai.	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salz- und Kartoffeln (glutenfrei) [g,L]	Maccaroni mit Tomatensoße und geschüttelter Krakauer [c,G,LA1]	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Obersauce, Röst-Ecken [g,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten [D,G,A1]	Kap-Seehechtfilet geformt aus Filetstücken, Kräutermarinade, Blumenkohl-Pastinaken Stampf, Salzkartoffeln
Sa 30. Mai.	Hünersuppentopf "Hausfrauen Art" gewürftetes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten [c,A1]	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln [c,LA1]	Sieben-Schwaben-Topf pan. Schweineschnitzel, Maumsoße, Spätzle mit Bröseln [c,LA1]	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis [g,LA1]	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen [c,LA1]	Mediterrane Pfannkuchen (A1, G, L)
So 31. Mai.	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln [g,LA1]	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanesco-Röschen [L]	Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischtem Pilzen, in Rahmsoße, dazu Erbsen u. Fingerringen, Röststücken [c,LA1]	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln [g,LA1]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes, Pastinaken-Gemüse, Hörnchennudeln [c,LA1]	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln [g,L]

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

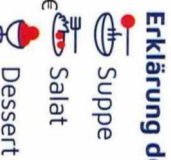


heiß geliebt

- A1 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, 9 Salat 3,60 €, Suppe 3,53 €, Kuchen 3,05 €

- Anfahrt 2,44 € Dessert



Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben