

Ihr Bestellschein

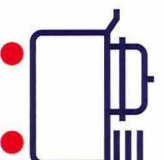
Speiseplan vom 22.06. - 28.06.2026 KW 26 / 2026

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 22. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 23. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 24. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 25. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 26. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 27. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 28. Jun.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Bitte hier abtrennen Bitte hier abtrennen 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 22. Jun.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [G,L]	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnitzenen Wiener Würstchen [L,M]	Kalbsfrickassee mit Champignons, Erbsen, Reis [G]	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln [G,G,A1]	Grießbrei mit Mandarinen [G,G,A1]	Steinpilz-Ragout mit hausgemachten Mantaschen (A1,C,F,G,L)
Di 23. Jun.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Herzhafter Geflügeltopf, zarte Hähnchentaler u. Geflügelmantaschen in Zwiebelrahmsauce m. Weißwein verfeinert, dazu Rösti	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle [G,G,L,A1]	Champignontopf in Rahmsauce, mit Nudeln [G,L,A1]	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbirsenschnoten garniert, Lockennudeln [G,L,A1]
Mi 24. Jun.	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln [L]	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße [G,G,L,A1]	Kräutertisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüsepilatte, 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, Hörnchennudeln
Do 25. Jun.	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln [G,G,L,A1]	Käsespätzle mit Zwiebelbratensauce [G,G,L,A1]	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln [G,L,A1]	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelkohl 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 26. Jun.	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 Remouladensoße, 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]	Kartoffelaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahngemüse [G]
Sa 27. Jun.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln [G,G,L,M,A1]	Paniertes Gemüseschnitzel, fruchtig getomatensauce, m. Gewürzcoucou, abgeschmeckt m. Koriander, Ingwer, Knoblauch [A1,A3]	Asia-Huhn Hühnerbrustfiletstreifen in würziger Sauce mit asiatischen Gemüsenudeln [F,G,N,A1,H4]	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 28. Jun.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräutertomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse [G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigen Apfelkompott [G,G,A1]	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln [G,L,A1]	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung, Apfelkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahngemüse, Salzkartoffeln (glutenfrei) [G,L]

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@jo hanniter.de | www.jo hanniter.de | Baumwiesenstr. 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 Geschwefel, 7 Nitritpökelsalz, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, Salat 3,60 € Suppe 3,53 € Kuchen 3,05 €

Anfahrt 2,44 € Suppe Salat Dessert

Erklärung der Symbole:



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben