

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 03.08. - 09.08.2026 KW 32 / 2026

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 03. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
Di 04. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
Mi 05. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
Do 06. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
Fr 07. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
Sa 08. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  
So 09. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	  

Freuen Sie sich auf einen leckeren Kuchen! Tragen Sie einfach die gewünschte Stückzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein.

Bitte hier abtrennen

Bitte hier abtrennen

Bitte hier abtrennen

Bitte hier abtrennen

Bitte hier abtrennen

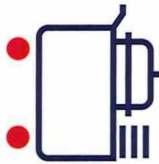
Bitte hier abtrennen

Name

Vorname

Straße

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 03. Aug.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [G,L]	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen [L,M]	Kalbsfrikassée 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 04. Aug.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Gulasch vom Schwein, Mischgemüse, Salzkartoffeln (gluten- und lactosefrei) [L]	Herzhafter Geflügeltopf,zarte Hähnchentaler u. Geflügelmautaschen in Zwiebelrahmsöße m. Weißwein verfeinert, dazu Rösti	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle [G,G,L,A1]	Champignontopf in Rahmsöße, mit Nudeln [G,L,A1]	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsbergsschnoten garniert, Lockennudeln [C,L,A1]
Mi 05. Aug.	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln [L]	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße [G,G,L,A1]	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercrème, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln [D,G]	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree [G,L,A1]	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln [C,G,L,A1]	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln
Do 06. Aug.	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln [G,G,L,A1]	Käsespätzle mit Zwiebelgeschmelze [C,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 Tomatensöße mit Gemüsepaprika, Erbsen und Lauch [A1,A5]
Fr 07. Aug.	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 Remouladensöße, Kartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln [C,D,G,L,M,A1]	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsöße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis [G,L,A1]	Kartoffelaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahngemüse [G]
Sa 08. Aug.	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln [C,G,L,M,A1]	Paniertes Gemüseschnitzel,fruchtigeTomatensoße,m. Gewürzouscous,abgeschmeckt m.Koriander,Ingwer, Knoblauch [A1,A9]	Asia-Huhn Hühnerbrustfiletstreifen in würziger Sauce mit asiatischen Gemüsenudeln [F,G,N,A1,H6]	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln [G,L,O]	Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse [G,L,A1]
So 09. Aug.	Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräutertomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse [G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott [C,G,A1]	Hühnerbrust "Caprese" in Tomatensauce, mit Mozarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln [G,L,A1]	Rinderroulade mit Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung,Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (G,M)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln [G,L,A1]	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahngemüse, Salzkartoffeln (glutenfrei) [G,L]



heiß geliebt

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menuSERVICE.schorndorf@johanniter.de baumwasenstr.-5-73614.schorndorf

Erklärung der Symbole:

 Suppe

 Salat

 Dessert

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 Kaschnüsse,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 €

JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben