

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 31. Aug.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
Di 01. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
Mi 02. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
Do 03. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
Fr 04. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
Sa 05. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	 ☐  ☐  ☐
So 06. Sep.	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 --- Bitte hier abtrennen ---

Speiseplan vom 31.08. - 06.09.2026 KW 36 / 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 31. Aug.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl [g,L]	Penne m. Linsen-Bolognese, aus roten Linsen,Zucchini, Lauchzwiebeln,Zwiebeln,Karotten u. Sellerie,mit Balsamico Essig abgeschmeckt	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [c,G,L,A1]	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln [g,L,A1]	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln [c,G]	Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, mit Rindfleisch, Speck- und Kartoffelwürfeln und Gemüsepaprika [L,M,A1]
Di 01. Sep.	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln [G,L,M,N,A1]	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln [g]	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit DillsöÙe, Spinat und Kartoffeln [c,D,G,M,A1]	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln [c,G,A1]	Putenkeulenbraten in RahmbratensoÙe, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln [c,G,L,A1]	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger TomatensoÙe [A1]
Mi 02. Sep.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln [c,G]	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, VanillesoÙe [c,G,A1]	Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in RahmsöÙe mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen,	Deftiger Schweinsbraten i. dunkler BratensoÙe m. Kümmel garniert,dazu Sauerkraut m. Speck, Semmelknödel [c,G,L,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller SoÙe, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln [c,G,A1]	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree [g,L]
Do 03. Sep.	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln [g,L]	Quarkkeulchen "Sächsische Art" Masse aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken, Apfelmark [c,G,A1]	Cevapcici Hackfleischrollen m. Zwiebeln u. Knoblauch gewürzt,bunte BalkansöÙe,Tomaten-Reis m. Speck-würfeln [G,L,A1]	Vegetarische Bällchen,aus Erbsen-und Sonnenblumenprotein,Spinat u. Mozzarella,dazu Kohlrabigemüse u. Erbsen-Kartoffelstampf [c,G]	Hackbraten in feiner BratensoÙe,mit Karotten-Sellerie-Broccoli-streifen,Broccoli-u.Blumenkohlröschen,Salzkartoffeln [c,G,L,M,A1]	Hühnerfrikassee in feiner SoÙe mit Champignons,dazu Karottengemüse und Langkornreis [g]
Fr 04. Sep.	Gemüsepfanne m. geschn. Gemüsemaultaschen, Karotten,rote Paprika,Erbsen,Mais,Champignons,mith Kräutern verfeinert [c,L,A1]	Spiegeleier in SenfsoÙe Salzkartoffeln [c,G,M,A1]	Scholle mehliert und goldbraun gebraten, Kräutersauce und Petersilienkartoffel [c,D,G,L,M,A1]	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-SoÙe, dazu Bandnudeln [c,D,G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen [c,G,A1]	Fischpfanne "Nordsee" Fischrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller SoÙe [D,G,L,A1]
Sa 05. Sep.	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse [c,G,L,A1]	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger SoÙe, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [g,L]	Hähnchenbrust Spinat und Tomate [G,A1]	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in SoÙe, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree [c,G,L,A1]	Frühlingstopf mit Grießklößen [c,L,A1]	Jägerbraten-Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße [c,G,L,A1]
So 06. Sep.	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße (glutenfrei) [c,L]	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Fingermöhrrchen und Spätzle [c,G,L,A1]	Zartes Kalbsschnitzel paniert,m. Mandelblättchen garniert,in RahmsöÙe,Broccoliröschen ,Pariser Fingerkarotten,Salzkartoffeln	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln [D,G,L]	Kartoffel-Gemüseggericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller RahmsöÙe [g,L]	Hähnchenbrustfilet m. fein-würziger Pestoauflage,auf Spinat-Spaghetti,m.Pecorino-Käse und Basilikum

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

Telefon: 07181 - 47 45 25 2 Fax: 47 45 26 9 | menueservice.schorndorf@jo hanniter.de | Baunwasenstr. 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 Pecanüsse, 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