

Ihr Bestellschein

Speiseplan vom 28.09. - 04.10.2026 KW 40 / 2026

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 28. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
Di 29. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
Mi 30. Sep.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
Do 01. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
Fr 02. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
Sa 03. Okt.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	   ☐
So 04. Okt.	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.

Name

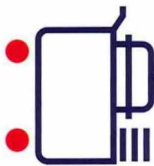
Vorname

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 28. Sep.	rm, Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten- Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln [c,L,A1]	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis (lactosefrei) [l]	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln [c,G,L,A1]	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln [c,L,O]	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco- Gemüse, dazu Salzkartoffeln [c,L]	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten- Gemüse mit Zucchini u. Auberginen [A1]
Di 29. Sep.	Panierte Gemüsehappen,auf Basis von Schwarzwur- zeln,Jackfrucht,Blumenkohl ,Borlottibohnen,dazu Kräu- terdip mit Kokosnussmilch	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree [c]	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree [c]	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln [c,G,L,A1]	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln [c]	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert [c,G,L,A1]
Mi 30. Sep.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Nudelpfanne mit Schlingli- Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl [G,L,A1]	Stroganoff-Topf geschnetztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln [c,G,L,A1]	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhren und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln [c,G,L,A1]	Geschnetztes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln [c,G,L,M,N,A1]	Schaschlikpfanne,gewü- rft:Schweinefleisch in pikan- ter Soße m. Speck,Zwiebeln,Paprik a u. Langkorn-Reis [L]
Do 01. Okt.	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 [c]
Fr 02. Okt.	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salz- kartoffeln (glutenfrei) [c,L]	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnitterer Krakauer [c,G,L,M,A1]	Schlemmerteller Hühnerbrustfilets in Gemüse-Obersauce, Rösti- Ecken [c,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletsstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten [D,G,A1]	Kap-Seehechtfilet geformt aus Filetstücken,Kräuterma- rinade,Blumenkohl- Pastinaken Stampf,Salzkartoffeln
Sa 03. Okt.	Hühnersuppentopf "Hausfrauen Art" gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten [c,A1]	Wirsingintopf mit Mini- Erikadellen und Kartoffeln [c,L,A1]	Sieben-Schwaben-Topf pan.Schweineschnitzel,Mau- ltasche,Schweineliende,Rah- msauce,Spätzle mit Bröseln [c,G,L,A1]	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis [G,L,A1]	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen [c,L,A1]	Mediterrane Pfannkuchen (A1,C,G,L)
So 04. Okt.	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln [G,L,A1]	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen [l]	Kalbshacksteak"Romanow" garniert mit gemischten Pilzen,in Rahmsauce,dazu Erbsen u.Fingermöhren, Rösteecken [c,G,L,A1]	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln [c,G,L,A1]	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln [c,L]

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



heiß geliebt

JOHANNITER

Aus Liebe zum Leben

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 KäschnüsseH5 Pecannüsse, H6 Paranüsse,

1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz

8 Phosphat, 9 Süßungsmittel

Salat 3,60 €
Suppe 3,53 €
Kuchen 3,05 €

Erklärung der Symbole:

 Suppe

 Salat

 Dessert