Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 23. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Di 24. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Mi 25. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Do 26. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Fr 27. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
Sa 28. Nov.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	☐ ☐ ☐
So 29. Nov.	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 ---

Speiseplan vom 23.11. - 29.11.2026 KW 48 / 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 23. Nov.	Hausmacher Bratwurst aus eigener Herstellung, in dunkler Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl [G,L]	Penne m. Linsen-Bolognese, aus roten Linsen,Zuccini, 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 24. Nov.	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 Dillsoße, Spinat und Kartoffeln [C,D,G,M,A1]	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln [C,G,A1]	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln [C,G,L,A1]	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße [A1]
Mi 25. Nov.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln [C,G]	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße [C,G,A1]	Filettöpfchen "Jäger Art" zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen,	Deftiger Schweinsbraten i. dunkler Bratensoße m. Kümmel garniert,dazu Sauerkraut m. Speck, Semmel-knödel [C,G,L,A1]	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln [C,G,A1]	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree [G,L]
Do 26. Nov.	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 Balkansoße,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 Bratensoße,mit Karotten-Sellerie-streifen,Broccoli- u.Blumenkohlröschen,Salzkartoffeln [C,G,L,M,A1]	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champignons,dazu Karottengemüse und Langkornreis [G]
Fr 27. Nov.	Gemüsepfanne m. geschn. Gemüsemaultaschen, Karotten,rote Paprika,Erbsen,Mais,Champignons,mit Kräutern verfeinert [C,L,A1]	Spiegeleier in Senfsoße 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-Soße, dazu Bandnudeln [C,D,G,A1]	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen [C,G,A1]	Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße [D,G,L,A1]
Sa 28. Nov.	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse [C,G,L,A1]	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree [G,L]	Hähnchenbrust Spinat und Tomate [G,A1]	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree [C,G,L,A1]	Frühlingstopf mit Grießklößchen [C,L,A1]	Jägerbraten-Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße [C,G,L,A1]
So 29. Nov.	Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße (glutenfrei) [C,L]	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Fingermöhrchen und Spätzle [C,G,L,A1]	Zartes Kalbsschnitzel paniert,m. Mandelblättchen garniert,in Rahmsoße,Broccoliröschen ,Pariser Finger-karotten,Salzkartoffeln	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln [D,G,L]	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße [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.de| Baumwasenstr. 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 Sojabohen,G Milchprodukte/Milch;
H Schalenfrüchte H1 Mandeln, H2 Haselnüsse,H3 Walnüsse,
H4 KaschunüsseH5 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 €

Erklärung der Symbole:
Suppe
Salat
Dessert

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben