Speiseplan vom 14.12. - 20.12.2026 KW 51 / 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 14. Dez.	Panierte Jagdwurst, dazu Tomatensoße und Maccharoni (A1,C,G,L,M,N) [C,G,L,M,N,A1]	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln [C,L,A1]	Nudelteller,deftige Nudelkreation m. Käsespätzle "Allgäuer Art",Gemüsemault., Bandnudeln m. Pilzrahm-soße,m.Weißwein verfeinert	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle [C,L,A1]	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln [C,G,L,A1]	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln [C,L,A1]
Di 15. Dez.	Frikadelle "Ungarische Art", hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch [C,A1]	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln [L,A1]	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree [G,L,M]	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln [L]	Nudel-Pilzpfanne, feine Pilzauswahl in Sahnesoße, breite Bandnudeln [C,G,L,A1]
Mi 16. Dez.	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln(glutenfrei) [L]	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln [C,G,A1]	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen,Reis	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln [G,L]	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree [G,L]	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln [G,A1]
Do 17. Dez.	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln [C,G,L,A1]	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse [C,F,G,L,M,N,A1]	Schlemmerfilet "Napoli" Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Gemüse-Sahnesoße und Käse überbacken, Dillkartoffeln [D,G,M]	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln [L,A1]	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren [C,G,A1]	Omelett "Gärtnerin",gefüllt mit heller Soße,Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree [C,G,A1]
Fr 18. Dez.	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert [C,G,A1,A3,H1]	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken [C,M,N,A1]	Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln [D,G,M]	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Remoladensoße, Petersilienkartoffeln
Sa 19. Dez.	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln [C,L,A1]	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln [L,A1]	Gegrilltes Hühnerbrustfilet "California" mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln [G,A1]	Gemüseplatte,Blumenkohlr öschen,Fingermöhrchen,Er bsen,Romanobohnen,mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln [C,G]	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln [C,L,A1]	Gemüsenudeln-Rigatoni in heller Gemüßesoße mit Broccoli und Möhren [G,A1]
So 20. Dez.	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln [G,L,A1]	Salzkartoffeln mit Speisequark Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch [G]	Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, buntes Gemüse, Bratkartoffeln [G,L,A1]	Putengeschnetzeltes "Försterin Art" in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis [G,L,A1]	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln [G,L]	Zarter Sauerbraten mit Rotkraut und Salzkartoffeln (glutenfrei) [L]

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

Ihr Bestellschein

--- Bitte hier abtrennen ---

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 14. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 15. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 16. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 17. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 18. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 19. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 20. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	

Name _____

Vorname _____

Straße _____

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