Speiseplan vom 21.12. - 27.12.2026 KW 52 / 2026

Ihr Bestellschein

	1	2	3	4	5	6	Kuchen
Mo 21. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Di 22. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Mi 23. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Do 24. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Fr 25. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
Sa 26. Dez.	Hausmannskost	Gut Bürgerlich	Gaumenschmauß	Klassiker	Diät & Schonkost	Klein & Fein	
So 27. Dez.	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 ---

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 21. Dez.	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 [G,L,O]	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln [G,L]	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zuccini u. Auberginen [A1]
Di 22. Dez.	Panierte Gemüsehappen,auf Basis von Schwarzwur-zeln,Jackfrucht,Blumenkohl ,Borlottibohnen,dazu Kräu-terdip mit Kokosnussmilch	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree [G]	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree [G]	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 [G]	Gnocchi "Roma" in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und Kirschtomaten garniert [C,G,L,A1]
Mi 23. Dez.	Apfelstrudel mit Vanillesoße [G,A1]	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl [G,L,A1]	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln [C,G,L,A1]	Geschnetzeltes "Mutters Art" vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln [C,G,L,M,N,A1]	Schaschlikpfanne,gewürfelt.Schweinefleisch in pikan-ter Soße m. Speck,Zwiebeln,Paprika u. Langkorn-Reis [L]
Do 24. Dez.	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysauce mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons verfeinert, dazu Reis [C,G]	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, 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 [G]
Fr 25. Dez.	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salz-kartoffeln (glutenfrei) [G,L]	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittener Krakauer [C,G,L,M,A1]	Schlemmerteller Hühnerbrustfiletstücke in Gemüse-Oberssauce, Rösti-Ecken [G,A1]	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten [D,G,A1]	Kap-Seehechtfilet geformt aus Filetstücken,Kräuterma rinade,Blumenkohl-Pastinaken Stampf,Salzkartoffeln
Sa 26. Dez.	Hühnersuppentopf "Hausfrauen Art" gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten [C,A1]	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln [C,L,A1]	Sieben-Schwaben-Topf pan.Schweineschnitzel,Mau ltasche,Schweinelende,Rah msoße,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 27. Dez.	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 Rahmsoße,dazu Erbsen u.Fingermöhrchen, Röstiecken [C,G,L,A1]	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln [G,L,A1]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln [C,G,L,A1]	Putengeschnetzeltes, Broccoli und Karotten, Salzkartoffeln [G,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