Speiseplan vom 09.11. - 15.11.2026 KW 46 / 2026

	Vollkost (11,80 €)	*Zuckerarm* (11,80 €)	*Vegetarisch* (11,80 €)	*Hausmannskost* (11,80 €)	*einfach LECKER* (11,30 €)	*Tagessuppen* (3,00 €)
Mo **09. Nov.**	**Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln**	**Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße; mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree**	**Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken**	**Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern, Lockennudeln**	**Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln**	**Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern. (A,F,B)** (A,B,F)
Di **10. Nov.**	**Currywurst vom Schwein; mit Kartoffelspalten**	**Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle**	**Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße; mit buntem Gemüse**	**Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln**	**Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen**	**Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. (B)** (B)
Mi **11. Nov.**	**Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker**	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit KohlrabiMöhren-Gemüse und Salzkartoffeln**	**Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur**	**Hänchenkeule mit soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffen**	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln**	**Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert. (B,J)** (B,J)
Do **12. Nov.**	**Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art"; mit frittierten Mettbällchen vom Schwein**	**Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit GemüseNudeln**	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis**	**Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln**	**Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur**	**Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert. (B)** (B)
Fr **13. Nov.**	**Nudeln in Rahmsoße; mit Lauch und herzhaftem Schinken**	**Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)**	**Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln**	**Fischpfanne "Nordsee" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße**	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis**	**Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch und Fadennudeln und Ei. (A,F)** (A,F)
Sa **14. Nov.**	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße; dazu Spiralnudeln**	**Hackbällchen vom Schwein und Rind in PreiselbeerSahne-Soße, dazu Hörnchennudeln**	**Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseeinlage**	**Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck**	**Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße "nach Art Kartoffelsalat" verfeinert mit**	**Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. (B)** (B)
So **15. Nov.**	**Hähnchencurry "indischer Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis**	**Alaska-Seelachsschnitte; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln**	**Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße**	**Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln**	**Saftiger Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle**	**Köstliche Festtagssuppe mit Gemüseeinlage, Muschelnudeln, Eierstich und Geflügelfleischbällchen**

	Vollkost	Zuckerarm	Vegetarisch	Hausmannskost	einfach LECKER	Tagessuppen
Mo **09. Nov.**						
Di **10. Nov.**						
Mi **11. Nov.**						
Do **12. Nov.**						
Fr **13. Nov.**						
Sa **14. Nov.**						
So **15. Nov.**						

Telefon: 07031 - 43579-23 Fax: 43579-28 | menueservice.sindelfingen@johanniter.de | Industriestraße 6 | 71069 Sindelfingen

Zusatzstoffe und Allergene: **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoff, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Geschwefelt, **6** Geschwärzt, **7** Phosphat, **8** Süßungsmittel, **A** glutenhaltig, **B** Milch, Lactose, Eiweiß, **C** Krebstiere, **D** Fisch, **E** Weichtiere,**F** Eier, **G** Senf, **H** Sesamsamen, **I** Soja, **J** Sellerie, **K** Schalenfrüchte, **L** Erdnüsse, **M** Sulfite, **N** Lupinen

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein. Je Stück 3,00 €

Speiseplan vom 16.11. - 22.11.2026 KW 47 / 2026

		Vollkost (11,80 €)	*Zuckerarm* (11,80 €)	*Vegetarisch* (11,80 €)	*Hausmannskost* (11,80 €)	*einfach LECKER* (11,30 €)	*Tagessuppen* (3,00 €)
Mo 16. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein; auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignonrahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	Eieromelette auf Champignonrahmsoße, mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis	Hähnchentopf mit Gemüsereis	Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. **(B)** (B)
Di 17. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Gebratene Hähnchenfiletsstücke in Parmesansoße, mit buntem Möhrengemüse und Nudeln	Cremiger Milchreis; mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)	Spaghetti mit grünem Pesto; und einer Käse-Tomaten-Garnitur	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert. **(B)** (B)
Mi 18. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein; in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	Grüne-Bohnen-Eintopf; mit geschnittenem Rindfleisch	Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei; mit Pflaumenkompott (mit Zucker und Süßungsmittel)	Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch und Fadennudeln und Ei. **(A,F)** (A,F)
Do 19. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis	Gefüllte Gemüseravioli; in einer Limetten-Rahmsoße	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit Pinienkernen	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	Köstliche Festtagssuppe mit Gemüseeinlage, Muschelnudeln, Eierstich und Geflügelfleischbällchen
Fr 20. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Schwäbisches Linsengericht; mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonneblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree	Vegetarischer Möhreneintopf; mit feinen Kartoffelwürfeln	Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. **(B)** (B)
Sa 21. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch	Hackbällchen vom Schwein und Rind; in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln	Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika	Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern. **(A,F,B)** (A,B,F)
So 22. Nov.	Vollkost / Zuckerarm / Vegetarisch / Hausmannskost / einfach LECKER / Tagessuppen	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße; dazu Wirsinggemüse und Spätzle	Rheinischer Sauerbraten vom Rind; mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	"Frikadelle Rustika" Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree	Hähnchentopf mit Gemüsereis	Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert. **(B,J)** (B,J)

Telefon: 07031 - 43579-23 Fax: 43579-28 | menueservice.sindelfingen@johanniter.de | Industriestraße 6 | 71069 Sindelfingen

Zusatzstoffe und Allergene: **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoff, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Geschwefelt, **6** Geschwärzt, **7** Phosphat, **8** Süßungsmittel, **A** glutenhaltig, **B** Milch, Lactose, Eiweiß, **C** Krebstiere, **D** Fisch, **E** Weichtiere,**F** Eier, **G** Senf, **H** Sesamsamen, **I** Soja, **J** Sellerie, **K** Schalenfrüchte, **L** Erdnüsse, **M** Sulfite, **N** Lupinen

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein. Je Stück 3,00 €