# Speiseplan vom 30.11. - 06.12.2026 KW 49 / 2026

| | *Vollkost* (11,80 €) | *Zuckerarm* (11,80 €) | *Vegetarisch* (11,80 €) | *Hausmannskost* (11,80 €) | *einfach LECKER* (11,30 €) | *Tagessuppen* (3,00 €) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mo** **30. Nov.** | **Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln** (A,B,J) | **Hähnchenbrust in Currysauce mit Äpfeln und Ananas, dazu Basmatireis** (P) | **Kartoffelküchle mit Champignonsoße** (A,B,F,J) | **Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken** (A,B,F,G,H,J) | **Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln** (A,G,J) | **Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleine Maultaschen und Geflügelfleischklößchen** |
| **Di** **01. Dez.** | **Penne al pomodoro Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse** (A,B) | **Bratwurst in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree** (P,S) | **Panierte Gemüsehappen dazu Kräuterdip und Gemüsereis** (A ,J) | **Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen** (A,J) | **Mini-Hacklets vom Rind und Schwein in Soße, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree** (A,B,G,J) | **Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern.** (A,B,F) |
| **Mi** **02. Dez.** | **Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkartoffeln** (A,B,D,F,G,J) | **Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini** (P,R,S) | **Herzhafter Nudelteller "Allgäuer Art",** (A,B,F,G,J) | **Hessisches Schmandschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln** (A,B,F,J) | **Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis** (A,B,D,J) | **Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch und Fadennudeln und Ei.** (A,F) |
| **Do** **03. Dez.** | **Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree** (B) | **Spirelli-Nudeln mit Tomatensauce, fruchtig-mild abgeschmeckt und mit Kräutern verfeinert** (R,S) | **Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren** (A,B,F) | **Grünkohl "Norddeutsche Art" mit Speck, geräucherte, gekochte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln mit Zwiebeln** (A,G) | **Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis** (A,B,F) | **Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.** (B) |
| **Fr** **04. Dez.** | **Seelachs "Poseidon" paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln** (A,B,D,F,G,J) | **Graupeneintopf mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl** (S) | **Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße** (B,J) | **3 Scheiben Serviettenknödel mit einer Spinat-Käsesoße** (A,B,F) | **Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree** (A,B,D) | **Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert.** (B) |
| **Sa** **05. Dez.** | **Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit Pinienkernen** (A,B,F) | **Schweinemedaillons mit Gemüse aus Auberginen, Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce, dazu Kartoffeln** (P,S) | **Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, - Melanzani und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis** | **Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln** (A,B,F,J) | **Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße** (A,B,F,I,K,L) | **Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.** (B) |
| **So** **06. Dez.** | **Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln** (A,J) | **Kräftiger Linseneintopf mit roten Linsen, Kartoffeln und Gemüse** (P,R,S) | **Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln** (A,B,J) | **Käsespätzle mit Zwiebelschmelze** (A,B,F,J) | **Saftiger Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle** (A,F) | **Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert.** (B,J) |

| | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vollkost | 30. Nov. | 01. Dez. | 02. Dez. | 03. Dez. | 04. Dez. | 05. Dez. | 06. Dez. |
| Zuckerarm | | | | | | | |
| Vegetarisch | | | | | | | |
| Hausmannskost | | | | | | | |
| einfach LECKER | | | | | | | |
| Tagessuppen | | | | | | | |

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

heiß geliebt

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, **I** Soja, **J** Sellerie, **K** Schalenfrüchte, **L** Erdnüsse, P Glutenfrei nach Rezeptur; R Vegan; S Laktosefrei nach Rezeptur; Z keine Allergene

**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 07.12. - 13.12.2026 KW 50 / 2026

| | | *Vollkost* (11,80 €) | *Zuckerarm* (11,80 €) | *Vegetarisch* (11,80 €) | *Hausmannskost* (11,80 €) | *einfach LECKER* (11,30 €) | *Tagessuppen* (3,00 €) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mo** | **07. Dez.** | **Würziger Bohneneintopf, mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais** (Z) | **Rinderfrikadellen in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln** (S) | **Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl** (A,B,J) | **Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln** (A,B,J) | **Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen** (J) | **Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleine Maultaschen und Geflügelfleischklößchen** (A,F,J) |
| **Di** | **08. Dez.** | **Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln** (B,F,J) | **Klassischer Kaiserschmarrn, mit Rosinen und Vanillesauce** (B) | **Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln** (A,B,J) | **Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln** (A,B,F,G,J) | **Hähnchentopf mit Gemüsereis** (B,G,J) | **Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern.** (A,B,F) |
| **Mi** | **09. Dez.** | **Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln** (A,B,D,F,G,J) | **Kartoffel-Lachspfanne; mit Zuckerschoten und Süßkartoffeln in Safran-Tomaten-Sauce** (D,P) | **Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße** (A,B,F,J) | **Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen** (G,J) | **Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind** (A,B,F,J) | **Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch und Fadennudeln und Ei.** (A,F) |
| **Do** | **10. Dez.** | **2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree** (A,B,F,J) | **Penne "Carbonara" in Schinken-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch** (Z) | **3 Scheiben Serviettenknödel mit einer Spinat-Käsesoße** (A,B,F) | **Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen** (A,B,F,K) | **Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein** (J) | **Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.** (B) |
| **Fr** | **11. Dez.** | **Nudel-Pilzpfanne feine Schwammerlauswahl in Oberssauce, mit Weißwein abgeschmeckt, breite Bandnudeln** (A,B,F,J) | **Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln, mild abgeschmeckt mit Meerrettich und Chili** (P) | **Bunte Gemüseplatte aus Blumenkohl, Fingermöhrchen, Broccoli und Salzkartoffeln** (Z) | **Kap-Seehechtfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße mit Tomaten und Salzkartoffeln** (B,D) | **Topfenknödel mit Nougatcremefüllung; dazu Vanillesoße und Himbeer-Erdbeer-Kompott** (A,B,F,K) | **Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert.** (B) |
| **Sa** | **12. Dez.** | **Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse** (A,B,J) | **Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, in Rahmsoße** (S) | **Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße** (A,B,F) | **Grünkohl mit gekochter Mettwurst mit Salzkartoffeln** (A,G) | **Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein** (G,J) | **Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.** (B) |
| **So** | **13. Dez.** | **Penne Linsen aus roten Linsen,Zucchimi,**(A,J) | **Rindergulasch nach ungarischer Art, in Paprikasauce, mit Penne** (S) | **Gemüsepfanne mit Gemüsemaultschen, Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons** (A,B,F,G,J) | **Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße** (F,J) | **Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße "asiatischer Art" mit Langkornreis** (I) | **Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert.** (B,J) |

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

heiß geliebt

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, **I** Soja, **J** Sellerie, **K** Schalenfrüchte, **L** Erdnüsse, P Glutenfrei nach Rezeptur; R Vegan; S Laktosefrei nach Rezeptur; Z keine Allergene

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