

Speiseplan vom 10.08. - 16.08.2026 KW 33 / 2026

	<i>Diabetiker</i> (11,95 €)	<i>Vollkost</i> (11,95 €)	<i>Hausmannskost</i> (11,95 €)	<i>Mini</i> (11,65 €)	<i>Suppe</i> (3,70 €)	<i>Abendessen</i> (7,85 €)								
Mo 10. Aug.	Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (A) (B) (J)	3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße. (A) (B) (F)	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln (A) (B)	Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (A) (F) (B)	Erbсенcremesuppe (A) (B) (J)	S Bierschinken (Sel,Sen,01,02,03,11) Kräuterstreichkäse (M) Ochsenmaulsalat	Mo 10. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
Di 11. Aug.	Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße (A) (B)	Panierte Gemüsehappen auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, dazu Kräuterdip mit Kokosmilch	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln (A) (F) (B) (G) (J)	Zwetschgenknödel; mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)	Schwäbische Flädlesuppe (A) (F) (B) (J)	S, R Fleischkäse geschnitten (Sel,Sen,01,02,03,11) Butterkäse (M)	Di 11. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
Mi 12. Aug.	Panierter Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Grmöse mit Zucchini und Auberginen (A)	Penne-Nudeln mit Lachsfiletstreifen,Blattspina t, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A) (D) (B)	Zwei Pfannkuchen; gefüllt mit Blaubeer-Kompott (A) (F) (B)	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln (A) (F) (J)	S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Champignonstreichkäs e (M,11)	Mi 12. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
Do 13. Aug.	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher Spätzle (A,A1,B,B7,J,G)	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree (A) (J)	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer Tomaten-Kräuter-Frischkäsesoße (A,A1,B,B7,I,K)	Klare Festtagssuppe (A) (F) (B) (J)	S Schweizer Wurstsalat (M,Sel,Sen,SO2,01,02,03,05,06) Frischkäse natur (M)	Do 13. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
Fr 14. Aug.	Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (F) (B)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A) (B)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A) (D) (F) (J) (B)	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse (A,A1,B,B7,F,I)	Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B) (F) (J)	S Salami (02,03) Camembert (M) Essiggurke	Fr 14. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
Sa 15. Aug.	Champignons in cremiger Soße mit Spätzle (A,A1,F,B,B7,J)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat (A) (K)	Hähnchen "Cordon bleu" zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße,	Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Lyoner (Sel,Sen,01,02,03,11) Edamer (M) eingelegter Paprika	Sa 15. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
So 16. Aug.	Pasta Duett; Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße (A) (F) (B) (J)	Grießbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel (A) (B) (F)	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle (A) (F) (J)	Zartes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"; mit "Hausmacher-Spätzle" (A)(F)(B)(G)(J)	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (A) (B)	S Wurstaufschnitt(Sel,Se n,SO2,01,02,03,11) Maasdamer(M) Spargelsalat(SO2,01,03,04,05)	So 16. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	

Telefon: 07071 - 98 98 55 30 Fax: 98 98 55 80 | menueservice.tuebingen@johanniter.de |Schweickhardstraße 3 | 72072 Tübingen

heiß geliebt

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt; 6 Geschwärtzt; 7 Phosphat; 8Süßungsmittel
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 3,90€

Speiseplan vom 17.08. - 23.08.2026 KW 34 / 2026

			<i>Diabetiker</i>	<i>Vollkost</i>	<i>Hausmannskost</i>	<i>Mini</i>	<i>Suppe</i>	<i>Abendessen</i>
			(11,95 €)	(11,95 €)	(11,95 €)	(11,65 €)	(3,70 €)	(7,85 €)
Mo	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
17. Aug.								
Di	Diabetiker	Vollkost		Mini	Suppe	Abendessen		
18. Aug.								
Mi	Diabetiker	Vollkost		Mini	Suppe	Abendessen		
19. Aug.								
Do	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
20. Aug.								
Fr	Diabetiker	Vollkost		Mini	Suppe	Abendessen		
21. Aug.								
Sa	Diabetiker	Vollkost		Mini	Suppe	Abendessen		
22. Aug.								
So	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
23. Aug.								
Mo								
17. Aug.								
Di								
18. Aug.								
Mi								
19. Aug.								
Do								
20. Aug.								
Fr								
21. Aug.								
Sa								
22. Aug.								
So								
23. Aug.								
			Zwei Rinderfrikadellen; auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (A,A1,B,B7,F,J)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse (B)(B7)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen (A) (F) (B) (J)	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse "mediterraner Art", dazu Kräuter-Kartoffeln (B,B7)	Kürbis-Karottensuppe; (G)	F Hering in Tomatensauce (F,M) Emmentaler (M)
			Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße; mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (A) (B) (J)	Steinpilz-Ragout mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln (A) (F) (I) (B) (J)	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A) (B) (J)	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (A,A1,B,B7,J)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Rote Wurst (SeI,Sen,01,02,03,11) Senf (Sen) Kartoffelsalat
			Panierter Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce (A)	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse (D) (J)	Klassischer Kaiserschmarrn; mit Apfel-Rosinen-Kompott (A) (B) (F)	Fruchtige Tomatencremesuppe (J)	S Pfälzer Leberwurst (SeI,Sen,02,03) Gouda (M) Krautsalat
			Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher Spätzle (A,A1,B,B7,J,G)	Kartoffelküchle mit Champignonsoße (A) (F) (B) (J)	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln (A) (F) (J)	Cevapcici vom Rind; auf Cjuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen (A,A1,B,B7,F,G)	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln (A) (F) (J)	S Salami (02,03) Käse Trio eingelegte Paprika Brot
			Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (A) (F) (B)	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst (J)	Panierte Alaska-Seelachshappen; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip	Schwäbische Flädlesuppe (A) (F) (B) (J)	S Schinkenwurst (SeI,Sen,01,02,03) Pikanter Schmelzkäse (M) Essiggurke
			Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse (A,A1,B,B7)	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A) (B) (J)	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis (J)	Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (A) (B)	S Wurstaufschnitt (SeI,Sen,SO2,01,02,03,11) Butterkäse (M)
			Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen (A) (F) (B) (J)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Melanzani und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln (A) (F) (B) (J)	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei; mit Pflaumenkompott (mit Zucker und Süßungsmittel) (A) (B)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Geschnittener Hals (Schwein) Eiersalat(G,a,Ei,Sen,SO 2,01,03,05,06) Gouda(M)

Telefon: 07071 - 98 98 55 30 Fax: 98 98 55 80 | menueservice.tuebingen@johanniter.de |Schweickhardstraße 3 | 72072 Tübingen

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; 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 3,90€