

Speiseplan vom 24.08. - 30.08.2026 KW 35 / 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 24. Aug.		Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"; in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (A) (B) (J)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A) (F)	Reibekuchen "Hausfrauen Art"; mit Speck und Zwiebeln (A) (F)	Klare Festtagssuppe (A) (F) (B) (J)	GE Putenbrust in Scheiben (02,03,11) Emmentaler (M) Eingelegte Paprika	Mo 24. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Di 25. Aug.		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (F)(B)(B7)(J)	Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse (A) (B)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze (A) (B) (F)	Schweinegulasch "Jäger Art"; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (A,A1,F)	Erbsencremesuppe (A) (B) (J)	S, R Saiten (Sel,Sen,02,03,11) Senf (Sen) Kartoffelsalat	Di 25. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Mi 26. Aug.		Gebratene Fischfrikadelle; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat und Frühlingspüree (A,A1,D,B,B7)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße (B)	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkartoffeln (A) (F) (D) (B) (J) (G)	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (A) (F) (B) (J)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Schinkenwurst (Sel,Sen,01,02,03) Käsesalat mit Paprikastreifen (M,SO2,01,03,05)	Mi 26. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Do 27. Aug.		Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein (A) (F) (J)	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen (A)(J)	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln (A) (F) (B) (J)	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen; mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (A) (F) (B)	Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B) (F) (J)	S Salami (02,03) Hüttenkäse (M) Haussalat	Do 27. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Fr 28. Aug.		Gebackene Fischstäbchen; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (A,A1,D,B,B7)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln (A) (B) (J)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (A,A1,B,B7,J)	Champignoncremesuppe (G)	S Paprikalyoner (Sel,Sen,02,03,11) Schmelzkäse Sahne (M,11) Spargelsalat	Fr 28. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Sa 29. Aug.		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße; dazu Spiralnudeln (A,A1) (G)	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Oberssauce, garniert mit Pinienkernen (A) (B) (F)	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln (A) (F) (B)	Apfelstrudel; mit Vanillesoße (A) (B)	Fruchtige Tomatencremesuppe (J)	S Fleischwurst im Ring (Sel,Sen,01,02,03,11) Gouda (M) Mixed Pickles	Sa 29. Aug.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
So 30. Aug.		Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art"; mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (J)	Omelett "Gärtnerin" gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree (A) (B) (F)	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (J)	Herzhafter Rindfleischtopf; mit Spätzle (A,A1,F)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,1) Edamer (M)	So 30. 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 31.08. - 06.09.2026 KW 36 / 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	
31. Aug.							
Di	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
01. Sep.							
Mi	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
02. Sep.							
Do	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
03. Sep.							
Fr	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
04. Sep.							
Sa	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
05. Sep.							
So	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	
06. Sep.							
Mo		Feine Gemüseauswahl; mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, Broccoli und Knöpflespätzle (A) (B) (F) (J)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A,A1,F, B,B7,J,G)	Schwäbische Flädlesuppe (A) (F) (B) (J)	S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Balkansalat (M,Sel,SO2,01,03,05) Frischkäse natur
Di		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (A)(A1)(F)(J)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (F) (F)	Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln (A) (F) (B) (J) (G)	Reibekuchen mit Apfelmus; (A) (F)	Fruchtige Tomatencremesuppe (J)	S Vierlingswurst (Sel,Sen,01,02,03,04,11) Butterkäse (M) Essiggurke
Mi		Panierter Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	Putenbruststreifen "Italia" in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln (A)(F)	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (A) (B) (J)	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln (A) (F) (J)	S Wurstsalat (Sel,Sen,SO2,01,02,03,0 5,06,11) Schmelzkäse Schnittlauch
Do		Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln (A,A1,B,B7)	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese (A) (F) (J)	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln (A) (B) (F)	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln (A,A1,J,G)	Champignoncremesuppe (G)	F Thunfischsalat (F,Soj,SO2,01,03,05,09) Schmelzkäse pikant (M) Brot
Fr		Gebratene Fischfrikadelle; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) an cremigem Spinat und Frühlingspüree (A,A1,D,B,B7)	Nudel-Pilzpfanne feine Pilzauswahl in Sahnesauce, breite Bandnudeln (A) (F) (B) (J)	Kap-Seehechtfilet "Florentin", aus Filtestücken zusammengefügt, in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu	Zwei Pfannkuchen; gefüllt mit Blaubeer-Kompott (A) (F) (B)	Erbsencremesuppe (A) (B) (J)	S Salami (02,03) Romadur (M) Schnittlauchquark
Sa		Zartes Gulasch vom Rind; in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße (A) (F) (B) (J)	Würziger Bohneneintopf, mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais.	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (B,B7,J)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,1 1) Gouda (M)
So		Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur (A,A1,B,J)	Paniertes Gemüseschnitzel in fruchtiger Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln (A) (F) (J) (G)	Hähnchentopf mit Gemüserais (B,B7,J,G)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Eierlyoner (Ei,Sel,Sen,01,02,03,11) Edamer (M) Haussalat

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; 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€