

Speiseplan vom 07.09. - 13.09.2026 KW 37 / 2026

|                       | <i>Diabetiker</i><br>(11,95 €)                                                                                             | <i>Vollkost</i><br>(11,95 €)                                                                                                          | <i>Hausmannskost</i><br>(11,95 €)                                                                               | <i>Mini</i><br>(11,65 €)                                                                                       | <i>Suppe</i><br>(3,70 €)                       | <i>Abendessen</i><br>(7,85 €)                                                 |                       |            |          |               |      |       |            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|----------|---------------|------|-------|------------|
| <b>Mo</b><br>07. Sep. | Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln | Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln                   | Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto                               | Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße; mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln (A,A1,B,B7,J,F)      | Champignoncremesuppe (G)                       | S Zungenwurst (Sel,Sen,02,03,11) Schmelzkäse Kräuter (M,11) Mixed Pickles     | <b>Mo</b><br>07. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>Di</b><br>08. Sep. | Putenschnitzel; mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (A,A1,B,B7,J)                                      | Kartoffelküchle mit Champignonsoße (A) (F) (B) (J)                                                                                    | Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse (A) (B) (F) (J) (G)          | Zwetschgenknödel mit Vanillesoße; dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Zucker und Süßungsmittel) (A,A1,F,B,B7) | Klare Festtagssuppe (A) (F) (B) (J)            | V Nudelsalat (G,a,Ei,Sel,Sen,SO2,01,03,05,06) Tilsiter (M)                    | <b>Di</b><br>08. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>Mi</b><br>09. Sep. | Panierter Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (A,A1,D,B,B7,J,G)  | Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße (A) (F) (B) (J)                                                                                 | Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln (A)(F)(D) (B)          | Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln                                            | Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (A) (B) | S Kalbsleberwurst (Sel,Sen,02,03) Butterkäse (M) Essiggurke                   | <b>Mi</b><br>09. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>Do</b><br>10. Sep. | Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln (A,A1,B,B7,J,G)                                           | Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl (A) (B) (J)                                                       | 2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree (B) (J)                                                    | Zarte Hähnchenbrust; auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (-)                               | Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B) (F) (J)     | S Salami (02,03) Käseaufschnitt (M,01,02) Mixed Pickles                       | <b>Do</b><br>10. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>Fr</b><br>11. Sep. | Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (A,A1,B,B7,D)                                    | Pfannkuchen "Mediterrane Art" mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensauce, garniert mit Gouda | Alaska-Seelachs paniert aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln (A) (F) (D) (B) (J) (G) | Nudeln in Rahmsoße; mit Lauch und herzhaftem Schinken (A,B,B7,J)                                               | Fruchtige Tomatencremesuppe (J)                | S Lyoner (Sel,Sen,01,02,03,11) Salami-Schmelzkäse (M,02,03,11) Waldorfsalat   | <b>Fr</b><br>11. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>Sa</b><br>12. Sep. | Hähnchenbrust; in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais (A) (J)                                               | Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße (A) (F) (B)                                                                              | Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel (A) (F) (B) (J)               | Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen (J)                                                      | Feine Frühlingssuppe mit Nudeln (A) (F) (J)    | S Bierwurst (Sel,Sen,02,03) Kräuterfrischkäse (M) Senfgurke                   | <b>Sa</b><br>12. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |
| <b>So</b><br>13. Sep. | Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln (A) (F) (B)                                       | Gemüsepfanne mit Gemüsemaultaschen, Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais, Champignons und Kräutern verfeinert (A) (F) (J)             | Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln (B)                                                  | Rindergulasch; mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln                                                      | Kürbis-Karottensuppe; (G)                      | S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Eiersalat (G,a,Ei,Sen,SO2,01,03,0 | <b>So</b><br>13. Sep. | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen |

Telefon: 07071 - 98 98 55 30 Fax: 98 98 55 80 | [menueservice.tuebingen@johanniter.de](mailto: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 14.09. - 20.09.2026 KW 38 / 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 €)                                                                     |
| <b>Mo</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 14. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken (A)(A1)(B)(B7)           | 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße. (A) (B) (F)                                                          | Hühnersuppentopf aus gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten (A,F)                                             | Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (A,A1,F,B,B7)                             | Erbsencremesuppe (A) (B) (J)                   | S Schinkenwurst (Sel,Sen,01,02,03) Farmersalat (G,a,Ei,Sel,02,03) Essiggurke |
| <b>Di</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 15. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße (A) (B)                      | Panierte Gemüsehappen aus Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, dazu Kräuterdip mit Kokosmilch und Gemüsereis | Würstchengulasch in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln (A) (F) (B) (G) (J)                   | Hackbraten von Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln (A,A1,B,B7,J,G)       | Schwäbische Flädlesuppe (A) (F) (B) (J)        | S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Champignonstreichkäse (M,11)              |
| <b>Mi</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 16. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | Panierter Alaska-Seelachs; mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (A,A1,D,B,B7,J)                       | Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Grünse 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 Frühlingssuppe mit Nudeln (A) (F) (J)    | S Bierschinken (Sel,Sen,01,02,03,11) Gouda (M) Radiesle                      |
| <b>Do</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 17. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | 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 Frikadelle (G,a,Ei,03) Senf (Sen) Kartoffel-Gurken-Salat                   |
| <b>Fr</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 18. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (F,B,B7)                                                                   | 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 Fleischwurst im Ring (Sel,Sen,01,02,03,11) Schmelzkäse Schnittlauch (M,11) |
| <b>Sa</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 19. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | 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, | Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur (A,A1,F,B,B7)                                                         | Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)         | S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Tilsiter (M)                     |
| <b>So</b> |            |          |               |      |       |            |                                                                                                                           |                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                |                                                                              |
| 20. Sep.  | Diabetiker | Vollkost | Hausmannskost | Mini | Suppe | Abendessen | 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) | GE Geflügelaufschnitt (02,03) Maasdamer (M) Nudelsalat                       |

Telefon: 07071 - 98 98 55 30 Fax: 98 98 55 80 | [menueservice.tuebingen@johanniter.de](mailto: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€