

Speiseplan vom 21.09. - 27.09.2026 KW 39 / 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 21. Sep.	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)	S Jagdwurst (Sel,Sen,02,03,11) Butterkäse (M) Eingelegte Paprika	Mo 21. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Di 22. Sep.	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 Fleischsalat (G,a,Ei,Sel,Sen,01,02,03 ,06,11) Frischkäse natur (M)	Di 22. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Mi 23. Sep.	Panierter Alaska-Seelachs; mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree (A,A1,D,B,B7,J)	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce (A)	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn- Wildreismischung mit Gemüse (D) (J)	Klassischer Kaiserschmarrn; mit Apfel-Rosinen-Kompott (A,A1,B,B7,F)	Fruchtige Tomatencremesuppe (A,B,J)	S Paprikalyoner (Sel,Sen,02,03,11) Gouda (M) Eiersalat	Mi 23. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Do 24. Sep.	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 Frühlingsuppe mit Nudeln (A,F,J)	S Streichwurst (02,03) Obazda (M) Rettichsalat	Do 24. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Fr 25. Sep.	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 Hausmacher Leberwurst am Stück Maasdamer (M)	Fr 25. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Sa 26. Sep.	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, Gemüserieis (J)	Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße (A,A1,B,B7,F,K)	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (A,B)	S Gerauchte Schinkenwurst (Sel,Sen,02,03) Tilsiter (M)	Sa 26. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
So 27. Sep.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen (A,A1,F,B,B7,J)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Melanzani und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Lauchzwiebeln (A) (F) (B) (J)	Hausgemachter Vollmilch- Grießbrei; mit Pflaumenkompott (mit Zucker und Süßungsmittel) (A.A1.B,B7)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,1 1) Emmentaler (M)	So 27. Sep.	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 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€

Speiseplan vom 28.09. - 04.10.2026 KW 40 / 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 28. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Mo 28. Sep.	Gemüse-Kartoffel-Eintopf; mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (J)	Würziger Bohneneintopf, mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais. (J)	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott (A) (F) (B)	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße; mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (A) (F) (B) (J)	Champignoncremesuppe (A,B,J)	S Bierschinken (Sel,Sen,01,02,03,11) Kräuterstreichkäse (M) Ochsenmaulsalat
Di 29. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Di 29. Sep.	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)	Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B,F,J)	S, R Fleischkäse geschnitten (Sel,Sen,01,02,03,11) Butterkäse (M)
Mi 30. Sep.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Mi 30. Sep.	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen (J) (G)	Gemüsesuppe Minestrone "italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert (A,A1,J)	Kürbis-Karottensuppe; (G)	S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Champignonstreichkäse (M,11)
Do 01. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Do 01. Okt.	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken (A)(A1)(B) (B7)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree (A)(F)(B)(J)	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen (A) (F) (B) (K)	Bandnudeln Carbonara; mit geräuchertem Speck in Käsesoße (A, A1,F,B,B7)	Erbsencremesuppe (A,B,J)	S Schweizer Wurstsalat (M,Sel,Sen,SO2,01,02,03,05,06) Frischkäse natur (M)
Fr 02. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Fr 02. Okt.	Festtagssuppe mit Rindfleisch; dazu Grießnockerln (A,A1,F,B7,B,J)	Nudel-Pilzpfanne feine Pilzauswahl in Sahnesauce, breite Bandnudeln (A) (F) (B) (J)	Kap-Seehechtfilet "Florentin", aus Filtestücken zusammengefügt, in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung; dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Grütze (A,A1,F,B,B7,K)	Fruchtige Tomatencremesuppe (A,B,J)	S Salami (02,03) Camembert (M) Essiggurke
Sa 03. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	Sa 03. Okt.	Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (J,G)	Rigatoni al forno in feinwürziger Gemüse-Fleischsauce (Rind), überbacken mit Käse (A) (B) (J)	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße (A) (B) (F)	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (A,A1,F,B,B7,J)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Lyoner (Sel,Sen,01,02,03,11) Edamer (M) eingelegter Paprika
So 04. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen	So 04. Okt.	Herzhafter Rindfleischtopf; mit Spätzle (A,A1,F)	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße (F) (J)	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur (A,A1,B,B7,J)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Maasdamer (M) Spargelsalat

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

**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€

heiß geliebt