

Speiseplan vom 19.10. - 25.10.2026 KW 43 / 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 19. Okt.	Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseeinlage (A,A1,B,B7,J)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse (B,B7)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen (A,F,B,J)	Goldgelbes Rührei; mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree (F) (B)	Kürbis-Karottensuppe; (G)	S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Balkansalat (M,Sel,SO2,01,03,05) Frischkäse natur	Mo 19. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Di 20. Okt.	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße; mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (A,B,J)	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck (A,B,J)	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße (A) (F) (B)	Schweinegulasch "Jäger Art"; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (A,A1,F)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Vierlingswurst (Sel,Sen,01,02,03,04,11) Butterkäse (M) Essiggurke	Di 20. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Mi 21. Okt.	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße; mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln (A,A1,B,B7,J,F)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen (A)(F) (J)	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 Wurstsalat (Sel,Sen,SO2,01,02,03,0 5,06,11) Schmelzkäse Schnittlauch	Mi 21. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Do 22. Okt.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln (B,B7,J,G)	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln (A,B,J)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln (A)(B)(B7)(J)	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung; dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale (A,A1,F,B,B7)	Klare Festtagssuppe (A,F,B,J)	F Thunfischsalat (F,Soj,SO2,01,03,05,09) Schmelzkäse pikant (M) Brot	Do 22. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Fr 23. Okt.	Spaghetti "Napoli Art"; mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße (A, F, B)	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (L)	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter- Senfsoße, Petersilienkartoffeln (A) (D) (F) (J) (B)	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und	Schwäbische Flädlesuppe (A,F,B,J)	S Salami (02,03) Romadur (M) Schnittlauchquark	Fr 23. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Sa 24. Okt.	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse (A,A1,B,B7)	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis (B)(B7)	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst (J)	Zwei Pfannkuchen; gefüllt mit Blaubeer-Kompott (A) (F) (B)	Erbsencremesuppe (A,B,J)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,1 1) Gouda (M)	Sa 24. Okt.	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
So 25. Okt.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen (A,A1,F,B,B7,J)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln (A,F,B,J)	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße; dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Eierlyoner (Ei,Sel,Sen,01,02,03,11) Edamer (M) Haussalat	So 25. Okt.	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 26.10. - 01.11.2026 KW 44 / 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		
26. Okt.								
			Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (A,A1,B,B7,J)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln (A) (B) (J)	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen (A)(J)	Reibekuchen "Hausfrauen Art"; mit Speck und Zwiebeln (A) (F)	Klare Festtagssuppe (A,F,B,J)	S Zungenwurst (Sel,Sen,02,03,11) Schmelzkäse Kräuter (M,11) Mixed Pickles
Di	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
27. Okt.								
			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)	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken (A) (F)	Schweinegulasch "Jäger Art"; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (A,A1,F)	Champignoncremesuppe (A,B,J)	V Nudelsalat (G,a,Ei,Sel,Sen,SO2,01,03,05,06) Tilsiter (M)
Mi	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
28. Okt.								
			Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersiliekartoffeln (A) (F) (D) (B) (J) (G)	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren (A) (B) (F)	Cremiges Rahmgemüse; aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln (A,A1,B,B7,F,J)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Kalbsleberwurst (Sel,Sen,02,03) Butterkäse (M) Essiggurke
Do	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
29. Okt.								
			Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein (A,A1F,J)	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree (B)(B7)	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen; mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (A,A1,F,B,B7)	Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B,F,J)	S Salami (02,03) Käseaufschnitt (M,01,02) Mixed Pickles
Fr	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
30. Okt.								
			Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch (J,G)	Seelachs "Poseidon" paniert, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln	3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße. (A) (B) (F)	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle (A,A1,F)	Erbsencremesuppe (A,B,J)	S Lyoner (Sel,Sen,01,02,03,11) Salami-Schmelzkäse (M,02,03,11) Waldorfsalat
Sa	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
31. Okt.								
			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 (A,B,J)	S Bierwurst (Sel,Sen,02,03) Kräuterfrischkäse (M) Senfgurke
So	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen		
01. Nov.								
			Schwäbisches Linsengericht; mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln (A1)(A)	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze (A) (B) (F)	Zarter Rinderbraten; in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (B) (J) (G)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Eiersalat (G,a,Ei,Sen,SO2,01,03,0

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€