Speiseplan vom 16.11. - 22.11.2026 KW 47 / 2026

	Diabetiker (11,95 €)	*Vollkost* (11,95 €)	*Hausmannskost* (11,95 €)	*Mini* (11,65 €)	*Suppe* (3,70 €)	*Abendessen* (7,85 €)
Mo **16. Nov.**	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (A,A1,F,B,B7,J)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße (B)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln (A,F,J)	Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (A,A1,F,B,B7)	Erbsencremesuppe (A,B,J)	S Bierschinken (Sel,Sen,01,02,03,11) Kräuterstreichkäse (M) Ochsenmaulsalat
Di **17. Nov.**	Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (B,B7,J)	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße; dazu Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln (A,F,B,G,J)	Omelett gefüllt mit Broccoli und Karotte in heller Soße, dazu Kräuter-Kartoffelpüree (A,B,F)	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln (A,A1,B,B7)	Schwäbische Flädlesuppe (A,F,B,J)	S, R Fleischkäse geschnitten (Sel,Sen,01,02,03,11) Butterkäse (M)
Mi **18. Nov.**	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art"; mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (A,A1,F,J)	Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, dazu Tomaten-Gemüse mit Zucchini und Auberginen (A)	Nudel- Lachspfanne mit Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten (A,D,B)	Panierte Seelachshappen; dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip (A,A1,D,B,B7,G)	Kartoffelsuppe mit Petersilie (J)	S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Champignonstreichkäse (M,11)
Do **19. Nov.**	Deutsches Beefsteak; mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (A,F,J,G)	Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Gemüse und Balsamico Essig abgeschmeckt (A,J)	Putenbrustschinken auf Wirsin-Gemüse mit Salzkartoffeln (-)	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei; mit Pflaumenkompott (mit Zucker und Süßungsmittel) (A.A1.B,B7)	Klare Festtagssuppe (A,F,B,J)	S Schweizer Wurstsalat (M,Sel,Sen,SO2,01,02,03,05,06) Frischkäse natur (M)
Fr **20. Nov.**	Panierter Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (A,A1,D,B,B7,J,G)	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch (-)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A,B)	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse "mediterraner Art", dazu Kräuter-Kartoffeln (B,B7)	Rinderkraftbrühe mit Eierstich (B,F,J)	S Salami (02,03) Camembert (M) Essiggurke
Sa **21. Nov.**	Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in Tomatensoße (A,B)	Rucola-Spinat-Spaghetti; mit Grillgemüse und mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat (A,K)	Rustikale Frikadellen aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree (A,F,B,J)	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen; mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (A,A1,F,B,B7)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Lyoner (Sel,Sen,01,02,03,11) Edamer (M) eingelegter Paprika
So **22. Nov.**	Gemüsesuppe Minestrone "italienischer Art" mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert (A,A1,J)	Zwiebelfleisch aus geschnetzelten Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle (A,F,J)	Pfannkuchen gefüllt mit Sauerkirschen auf Vanillesoße (A,F,B)	Geschnittene Bockwurst vom Schwein, mit Kartoffeln in würziger Soße, verfeinert mit Gurken und Dill (J,G)	Kürbis-Karottensuppe; (G)	S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Maasdamer (M)

	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
Mo **16. Nov.**						
Di **17. Nov.**						
Mi **18. Nov.**						
Do **19. Nov.**						
Fr **20. Nov.**						
Sa **21. Nov.**						
So **22. Nov.**						

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€

Speiseplan vom 23.11. - 29.11.2026 KW 48 / 2026

	Diabetiker	Vollkost	Hausmannskost	Mini	Suppe	Abendessen
	Diabetiker (11,95 €)	*Vollkost* (11,95 €)	*Hausmannskost* (11,95 €)	*Mini* (11,65 €)	*Suppe* (3,70 €)	*Abendessen* (7,85 €)
Mo 23. Nov.	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)	Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (F,B,B7)	Kürbis-Karottensuppe; (G)	F Hering in Tomatensauce (F,M) Emmentaler (M)
Di 24. Nov.	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 Rote Wurst (Sel,Sen,01,02,03,11) Senf (Sen) Kartoffelsalat
Mi 25. Nov.	Goldgelbes Eieromelette 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 Pfälzer Leberwurst (Sel,Sen,02,03) Gouda (M) Krautsalat
Do 26. Nov.	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 Soße dazu 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)	S Salami (02,03) Käse Trio eingelegte Paprika Brot
Fr 27. Nov.	Spaghetti "Napoli Art"; mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (A, F, B)	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen (L)	Alaska-Seelachs paniert in Kräuter-Senfsoße dazu Petersilienkartoffeln (A,D,F,J,B)	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (A,A1,B,B7,D)	Schwäbische Flädlesuppe (A,F,B,J)	S Schinkenwurst (Sel,Sen,01,02,03) Pikanter Schmelzkäse (M) Essiggurke
Sa 28. Nov.	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,SO2,01,02,03,11) Butterkäse (M)
So 29. Nov.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen (A,A1,F,B,B7,J)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln (A,F,B,J)	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein; auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (B)	Rote Linsensuppe; mit Schnittlauch (B)	S Geschnittener Hals (Schwein) Eiersalat (G,a,Ei,Sen,SO2,01,03,05,06)

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€