Speiseplan vom 30.11. - 06.12.2026 KW 49 / 2026

	Zuckerarm (11,95 €)	*Vollkost* (11,95 €)	*Hausmannskost* (11,95 €)	*Einfach Lecker* (11,65 €)	*Suppe* (3,70 €)	*Abendessen* (7,85 €)
Mo **30. Nov.**	**Hähnchenbrust in Currysauce mit Äpfeln und Ananas, dazu Basmatireis** (P)	**Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln** (A,B,J)	**Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken** (A,B,F,G,H,J)	**Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln** (1,**A,G,J**)	**Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleine Maultaschen und Geflügelfleischklößchen** (A,F,J)	**GE Putenbrust in Scheiben (02,03,11) Emmentaler (M) Eingelegte Paprika**
Di **01. Dez.**	**Bratwurst in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree** (P,S)	**Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensauce, bestreut mit geriebenem Hartkäse** (7,**A,B**)	**Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen** (A,J)	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree** (1,7,**A,B,F,G,J**)	**Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern.** (7,**A,B,F**)	**S, R Saiten (Sel,Sen,02,03,11) Senf (Sen) Kartoffelsalat**
Mi **02. Dez.**	**Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini** (P,R,S)	**Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert und goldbraun gebraten, Sauce Tartare, Petersilkartoffeln** (4,7,**A,B,D,F,G,J**)	**Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln** (A,B,F,J)	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis** (7,**A,B,D,J**)	**Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.** (3,**A,F**)	**S Schinkenwurst (Sel,Sen,01,02,03) Käsesalat mit Paprikastreifen (M,SO2,01,03,05)**
Do **03. Dez.**	**Spirelli-Nudeln mit Tomatensauce, fruchtig-mild abgeschmeckt** (R,S)	**Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree** (7,**B**)	**Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren** (7,**A,B,F**)	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße; mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis** (1,7,**A,B,G,J**)	**Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.** (7,**B**)	**S Salami (02,03) Hüttenkäse (M) Haussalat**
Fr **04. Dez.**	**Graupeneintopf mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl** (S)	**Seelachs "Poseidon" paniert, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln** (4,7,**A,B,D,F,G**)	**3 Scheiben Serviettenknödel mit einer Spinat-Käsesoße** (7,**A,B,F**)	**Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree** (1,7,**A,B,D**)	**Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert.** (7,**B**)	**S Paprikalyoner (Sel,Sen,02,03,11) Schmelzkäse Sahne (M,11) Spargelsalat**
Sa **05. Dez.**	**Schweinemedaillons mit Gemüse aus Auberginen, Paprika, Zucchini, in Tomatensauce, dazu Kartoffeln** (P,S)	**Tortelloni alla panna, Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in Kräuter-Oberssauce, garniert mit Pinienkernen** (7,**A,B,F**)	**Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln** (7,**A,B,F,J**)	**Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße** (1,7,**A,B,F,K**)	**Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.** (7,**B**)	**S Fleischwurst im Ring (Sel,Sen,01,02,03,11) Gouda (M) Mixed Pickles**
So **06. Dez.**	**Kräftiger Linseneintopf ; mit roten Linsen, Kartoffeln und Gemüse** (P,R,S)	**Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln** (A,J)	**Käsespätzle mit Zwiebelschmelze** (7,**A,B,F,J**)	**Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle** (1,**A,F**)	**Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert.** (7,**B,J**)	**S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Edamer (M)**

	Zuckerarm	Vollkost	Hausmannskost	Einfach Lecker	Suppe	Abendessen
Mo **30. Nov.**						
Di **01. Dez.**						
Mi **02. Dez.**						
Do **03. Dez.**						
Fr **04. Dez.**						
Sa **05. Dez.**						
So **06. Dez.**						

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 **D** Fisch; **E** Weichtiere; **F** Eier; **G** Senf; **I** Soja; **J** Sellerie; **K** Schalenfrüchte; **L** Erdnüsse P Glutenfrei nach Rezeptur; R Vegan; S Laktosefrei nach Rezeptur; Z keine Allergene

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 07.12. - 13.12.2026 KW 50 / 2026

	Zuckerarm	Vollkost	Hausmannskost	Einfach Lecker	Suppe	Abendessen
	Zuckerarm (11,95 €)	*Vollkost* (11,95 €)	*Hausmannskost* (11,95 €)	*Einfach Lecker* (11,65 €)	*Suppe* (3,70 €)	*Abendessen* (7,85 €)
Mo 07. Dez.	**Rinderfrikadellen in Bratensauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln** (S)	**Würziger Bohneneintopf, mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais** (Z)	**Rahmgulasch vom Schwein, mit Blumenkohl und Zöpfli-Nudeln** (7,**A,B,J**)	**Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen** (J)	**Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, Gemüseeinlage, kleine Maultaschen und Geflügelfleischklößchen** (A,F,J)	**S Mortadella (Sel,Sen,01,02,03,11) Balkansalat (M,Sel,SO2,01,03,05) Frischkäse natur**
Di 08. Dez.	**Klassischer Kaiserschmarrn, mit Rosinen und Vanillesauce** (7,**B**)	**Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln** (7,**B,F,J**)	**Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln** (A,B,F,G,J)	**Hähnchentopf mit Gemüsereis** (7,**B,G,J**)	**Fruchtige Tomaten-Rahmsuppe, mit Muschelnudeln und Kräutern.** (7,**A,B,F**)	**S Vierlingswurst (Sel,Sen,01,02,03,04,11) Butterkäse (M) Essiggurke**
Mi 09. Dez.	**Kartoffel-Lachspfanne; mit Zuckerschoten und Süßkartoffeln in Safran-Tomaten-Sauce** (D,P)	**Panierte Fischstäbchen; mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln** (A,B,D,F,G,J)	**Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen** (G,J)	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind** (1,7,**A,B**)	**Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.** (3,**A,F**)	**S Wurstsalat (Sel,Sen,SO2,01,02,03,05,06,11) Schmelzkäse Schnittlauch**
Do 10. Dez.	**Penne "Carbonara" in Schinken-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch** (Z)	**2 Frikadellen in herzhafter Soße, mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree** (A,B,F,J)	**Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, dazu Sauerkirschen** (8,**A,B,F,K**)	**Gemüse-Kartoffel-Eintopf; mit geschnittener Mettwurst vom Schwein** (J)	**Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.** (7,**B**)	**F Thunfischsalat (F,Soj,SO2,01,03,05,09) Schmelzkäse pikant (M) Brot**
Fr 11. Dez.	**Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln, mild abgeschmeckt mit Meerrettich und Chili** (P)	**Nudel-Pilzpfanne feine Pilzauswahl in Sahnesauce, breite Bandnudeln** (7,**A,B,F,J**)	**Kap-Seehechtfilet "Florentin" in Spinat-Käsesoße mit Tomaten und Salzkartoffeln** (7,**B,F**)	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung; dazu Vanillesoße und Himbeer-Erdbeer-Grütze** (1,7,**A,B,F,K**)	**Steinpilz-Cremesuppe, delikat gewürzt mit aromatischen Steinpilzen und Sahne verfeinert.** (7,**B**)	**S Salami (02,03) Romadur (M) Schnittlauchquark**
Sa 12. Dez.	**Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, in Rahmsoße** (S)	**Rigatoni al forno in fein-würziger Gemüse-Fleischsauce vom Rind, überbacken mit Käse** (A,B,J)	**Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße** (7,**A,B,F**)	**Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein** (G,J)	**Klassische Kartoffel - Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.** (7,**B**)	**S Wurstaufschnitt (Sel,Sen,SO2,01,02,03,11) Gouda (M)**
So 13. Dez.	**Rindergulasch nach ungarischer Art, in Paprikasauce, mit Penne** (S)	**Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Gemüse und Balsamico Essig abgeschmeckt** (A,J)	**Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße** (F,J)	**Hähnchenfilet in einer süß-sauren Soße "asiatischer Art", mit Langkornreis** (I)	**Cremige Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert.** (7,**B,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; **8**Süßungsmittel **A** glutenhaltig; **B** Milch,Lactose,Eiweiß **D** Fisch; **E** Weichtiere; **F** Eier; **G** Senf; **I** Soja; **J** Sellerie; **K** Schalenfrüchte; **L** Erdnüsse P Glutenfrei nach Rezeptur; R Vegan; S Laktosefrei nach Rezeptur; Z keine Allergene

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl hinter dem entsprechenden Symbol im Bestellschein ein. Je Stück 3,90€