

# Speisenkarte für die Woche vom 27.05. bis 02.06.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 27.05.	 <b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4023	 <b>Goldgelb gebackener Eierpannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4542	 <b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4224	 <b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4102	 <b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4562	 <b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 <b>Bohnensalat</b> DB10013	 <b>Feiner Butterkuchen</b> mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 89731
<b>Di</b> 28.05.	 <b>Spätzlepfanne</b> mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small> ● Menü-Nr.: 4575	 <b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4621	 <b>Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4404	 <b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4297	 <b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4761	 <b>Schokoladenmousse</b> mit Kirschkompott <small>G, G1, M, Me, La</small> 1504	 <b>Weißkrautsalat</b> <sup>3</sup> DB10011	 <b>Pfirsich-Käsekuchen</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Mi</b> 29.05.	 <b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, S1</small> ● Menü-Nr.: 4509	 <b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4593	 <b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	 <b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 <b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4365	 <b>Milchcreme</b> mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1511	 <b>gem. Blattsalat</b> mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10004	 <b>Nusschnitte</b> mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 46023
<b>Do*</b> 30.05. <small>Fronleichnam</small>	 <b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 <b>Geflügelrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	 <b>Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße</b> dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4746	 <b>Zwei Kohlroutaden</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4086	 <b>Topfenknödel</b> mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1, S2</small> ● Menü-Nr.: 4500	 <b>Apfel-Bananemus</b> <sup>3</sup> 1557	 <b>Rohkostsalat</b> mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10006	 <b>Saftiger Apfel-Streuselkuchen</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
<b>Fr</b> 31.05.	 <b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahneseße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4780	 <b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4474	 <b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 <b>Vegetarischer Gemüsebraten</b> in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <small>S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4566	 <b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4507	 <b>Panna cotta</b> mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S1</small> 1510	 <b>gem. Pariser Blattsalat</b> mit Balsamico-Dressing DB10005	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Sa*</b> 01.06.	 <b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4074	 <b>Spaghetti</b> mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4540	 <b>Gefüllte Semmerolle</b> vom Schwein in Rosmarinsoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4107	 <b>Alaska-Seelachs</b> mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4426	 <b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4668	 <b>Cappuccino-Pudding</b> mit Karamelloße auf Biskuit <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	 <b>Gurkensalat</b> <sup>3</sup> DB10008	 <b>Pflaumschnitte</b> mit Streuseln <small>G, G1, Ei</small> 46024
<b>So*</b> 02.06.	 <b>Champignons</b> in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4580	 <b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4164	 <b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 <b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4748	 <b>Grillschnecke</b> vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4076	 <b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 <b>Rote Bete Salat</b> DB10010	 <b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b> <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La, S, S1</small> 46025

 **Unser Lieblings-Menü der Woche**  
**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinenseße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S  
**F** Menü-Nr.: 4260 ●



**Täglich bestellbar!**

**Ein Geschmackserlebnis!**  
 Der Sauerbraten wird durch mehr-tägiges Beizen in einer Marinade aus Essig und vielen Gewürzen wie Nelken, Lorbeer und Wacholder wunderbar mürbe und zart. Die Rosinen gleichen die Säure angenehm mit etwas Süße aus.

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschicht bestellt werden. Es handelt sich hierbei um zugekaufte Produkte.  
 Weitere Nährwert- und Artikelinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenlosen Tel.-Nr. 08 00 – 2 73 84 86 (hier können keine Bestellungen aufgegeben werden).  
 ● Mittagsgeschichte mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)  
 Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie links unten auf der anderen Seite der Karte.

Serviervorschl. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!