


















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			
Mo 27.05.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4023	 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4542	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4224	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4102	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4562	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Bohnensalat D810013	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 89731
Di 28.05.	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small> ● Menü-Nr.: 4575	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4621	 Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4404	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4297	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4761	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>G, G1, M, Me, La</small> 1504	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Mi 29.05.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, S1</small> ● Menü-Nr.: 4509	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4593	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4365	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810004	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 46023
Do* 30.05. <small>Fronleichnam</small>	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	 Hähnchenbrust in cremiger Zitronen-Basilikum-Soße dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4746	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4086	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1, S2</small> ● Menü-Nr.: 4500	 Apfel-Bananemus ³ 1557	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810006	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
Fr 31.05.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornteig <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4780	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4474	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Vegetarischer Gemüsebraten in feiner Soße dazu Brokkoli und Salzkartoffeln <small>S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4566	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4507	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S1</small> 1510	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810005	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Sa* 01.06.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4074	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4540	 Gefüllte Semmerolle vom Schwein in Rosmarinsoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4107	 Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4426	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4668	 Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Pflaumschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
So* 02.06.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4580	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4164	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4748	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4076	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 Rote Bete Salat D810010	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La, S, S1</small> 46025

Unser Lieblings-Menü der Woche
 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, 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 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 Serviervorschl. Änderungen vorbehalten!