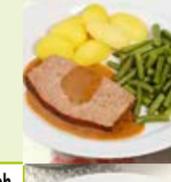


Speisenkarte für die Woche vom 27.10. bis 02.11.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 27.10.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4516	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} Menü-Nr.: 4060	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} Menü-Nr.: 4406	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4765	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4574	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sa,M,Me,La,1} 1506	 Gurkensalat ³ D810008	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Di 28.10.	 Ersbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,Gl,M,Me,La} Menü-Nr.: 4592	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} Menü-Nr.: 4641	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,Gl,M,Me,La,Sn,20} Menü-Nr.: 4108	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} Menü-Nr.: 4021	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken ^{G,Gl,Ei,So} Menü-Nr.: 4514	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,S,1,3} 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei} 46024
Mi 29.10.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4053	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4565	 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4748	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4462	 Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4577	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,Sh,M,Me,La,S,FS,Fi} 46025
Do 30.10.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S Menü-Nr.: 4588	 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,9} Menü-Nr.: 4542	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfel-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4255	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4061	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3} Menü-Nr.: 4378	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810019	 Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,Sh,M,Me,La} 89721
Fr* Reformationstag 31.10.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4002	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Menü-Nr.: 4560	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4494	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4153	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S Menü-Nr.: 4645	 Cappuccino-Pudding mit Karaisoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810024	 Käse-Mandarinenschnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46022
Sa* Allerheiligen 01.11.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ^{G,Gl,Sn,20} Menü-Nr.: 4603	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,S,Sn,20} Menü-Nr.: 4131	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4273	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S} Menü-Nr.: 4445	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4523	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G,3,M,Me,La,1} 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810020	 Rhab.-Stachelbeerkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46010
So* 02.11.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4755	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4474	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4190	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} Menü-Nr.: 4275	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4554	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS,Fi} 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}

F Menü-Nr.: 4203 ●

Täglich
bestellbar!



Ein Klassiker!

Der Herbst lädt zu eher deftigen Gerichten ein. Unsere Rinderroulade ist bei unseren Kunden eines der beliebtesten Mittagsgerichte und wird hier von vitaminreichem Wirsingkohl ergänzt. Guten Appetit!

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).

- Mittagsgerichte 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.

Servierenschiab: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servierenschiab. Änderungen vorbehalten!