

Speisenkarte für die Woche vom 18.08. bis 24.08.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 18.08.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4074	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Menü-Nr.: 4508	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4507	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>3, M, Me, La</small> 1506	 Gurkensalat ³ DB10008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, SF, SFI</small> 89731
Di 19.08.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> Menü-Nr.: 4549	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3, 20, S</small> Menü-Nr.: 4641	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4108	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4745	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4076	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G1, S, M, Me, La, S, SF</small> 1510	 Rotkrautsalat DB10012	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Mi 20.08.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4025	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4501	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4217	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4761	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4576	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing DB10000	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, SF, SFI</small> 46023
Do 21.08.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4603	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4095	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4176	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4282	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G, G1, Ei, M, Me, La, SF, SFI</small> Menü-Nr.: 4500	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei, Sn</small> DB10001	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, SF, SFI</small> 89727
Fr 22.08.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4502	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4472	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4021	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4594	 Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10006	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Sa* 23.08.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4796	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4210	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4425	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebeln und Schmelze <small>20, G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4386	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, G3, M, Me, La</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> DB10002	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
So* 24.08.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4780	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4571	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4260	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4098	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10004	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La, SF, SFI</small> 46025

Unser Lieblings-Menü der Woche

Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}

F Menü-Nr.: 4782 ● 🍴 🥗



Leicht & Lecker!

Die Ente „asiatische Art“ ist aus unserem Angebot nicht mehr wegzu-denken, denn unsere Tischgäste lieben dieses pikant abgeschmeckte Mittagessen, das zudem noch 32 g Eiweiß pro Menü enthält und somit der Erhaltung der Muskelkraft dient.

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 Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!