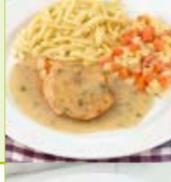


# Speisenkarte für die Woche vom 29.09. bis 05.10.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 29.09.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4074	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>M,Me,La,10</sup> Menü-Nr.: 4501	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4210	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4765	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,G1,G3,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4556	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508	 Weißkraut Salat <sup>3</sup> D810011	 Erdbeer-Schnitte <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,3</sup> 46017
Di 30.09.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> Menü-Nr.: 4588	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4474	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4751	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,20,3</sup> Menü-Nr.: 4085	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup> Menü-Nr.: 4507	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sb,M,Me,La,1</sup> 1504	 Bohnensalat D810013	 Pflaumenschnitte mit Streusel <sup>G,G1,Ei</sup> 46024
Mi 01.10.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis Menü-Nr.: 4798	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4540	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4183	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4080	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4644	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,1</sup> 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing D810023	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <sup>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn</sup> 46025
Do 02.10.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> Menü-Nr.: 4549	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4796	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4255	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> Menü-Nr.: 4462	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</sup> Menü-Nr.: 4076	 Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810021	 Kirschkuchen <sup>G,G1,Ei,Sh,M,Me,La</sup> 89721
Fr* Tag der dt. Einheit 03.10.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,Sn</sup> Menü-Nr.: 4509	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> Menü-Nr.: 4612	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4420	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4275	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <sup>G,G1,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4591	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Kekskrümel <sup>G,G1,Sh,M,Me,La,S,1,3</sup> 1510	 Rotkraut Salat D810012	 Käse-Mandarinenschnitte <sup>G,G1,Ei,Sh,M,Me,La</sup> 46022
Sa* 04.10.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4095	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4159	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> Menü-Nr.: 4778	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,Sn</sup> Menü-Nr.: 4500	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,G1,Sh,M,Me,La,1</sup> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810024	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 46010
So* 05.10.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup> Menü-Nr.: 4001	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup> Menü-Nr.: 4508	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4411	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4158	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507	 Farmersalat (konserviert) <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 89731

**Unser Lieblings-Menü der Woche**  
Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>  
**F Menü-Nr.: 4784**

**Täglich bestellbar!**



**Hätten Sie's gewusst?**  
Dieses Menü enthält durch das zarte Geflügelfleisch und das Gemüse nicht nur ganz viel Geschmack, sondern auch 50 g Eiweiß und trägt dadurch zur Erhaltung Ihrer Muskelkraft bei.

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 Serviervorschl. Änderungen vorbehalten!