

Speisenkarte für die Woche vom 28.04. bis 04.05.2025

	Einfach lecker A	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker B	Gourmet-Menü C	Spezialität des Tages D	Traditionell gut E	Dessert	Salat	Kuchen
Mo 28.04.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4551	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4590	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4127	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree 20,G,1,M,Me,La Menü-Nr.: 4770	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,1,G,3,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4556	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,1,M,Me,La 1508	 Rote Bete Salat DB10010	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,1,Ei,M,Me,La,SF,SFI 89731
Di 29.04.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S Menü-Nr.: 4608	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4095	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,1,M,Me,La Menü-Nr.: 4210	 Kasselerbraten in Bratensaff mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4102	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4507	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße S,M,Me,La 1506	 Farmersalat (konserviert) Ei,M,Me,La,S DB10007	 Pfirsich-Käsekuchen G,1,Ei,M,Me,La 46013
Mi 30.04.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Menü-Nr.: 4539	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgar-nitur G,1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4558	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,1,K,Fi,M,Me,La Menü-Nr.: 4427	 Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4226	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln 3,G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4076	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,1,M,Me,La 1507	 gem. Gärtnerin-salat Ei,Sn DB10002	 Nusschnitte mit Glasur G,1,Ei,M,Me,La,SF,SFI 46023
Do* 01.05. Tag der Arbeit	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,1,Ei,S,Sn Menü-Nr.: 4023	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4164	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4784	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4599	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) dazu Kartoffelwürfel Fi Menü-Nr.: 4406	 Panna cotta mit Himbeer-soße auf Keks 3,G,1,S,M,Me,La,SF 1510	 gem. Blattsalat mit Jog-hurt-Dressing Ei,M,Me,La DB10004	 Saftiger Apfel-Streu-selkuchen G,1,Ei,M,Me,La,SF,SFI 89727
Fr 02.05.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,1,S Menü-Nr.: 4552	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirt-schaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4474	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4217	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4400	 Apfelstrudel mit Vanillesoße G,1,M,Me,La Menü-Nr.: 4512	 Apfel-Bananemus 3 1557	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Erdbeer-Schnitte 3,G,1,Ei,M,Me,La 46017
Sa* 03.05.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhregemüse und Stampfkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4082	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,1,G,4,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4593	 Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4176	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,1,Fi,M,Me,La Menü-Nr.: 4426	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn Menü-Nr.: 4644	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,1,S,M,Me,La 1511	 Bohnensalat DB10013	 Pflaumenschnitte mit Streusel G,1,Ei 46024
So* 04.05.	 Herzhafter Spinatpfann-kuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4570	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckerrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4796	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,1,Ei,S,Sn Menü-Nr.: 4269	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4183	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4098	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,1,S,M,Me,La 1509	 Rotkrautsalat DB10012	 Mandel-Bienenstich-Schnitte G,1,Ei,M,Me,La,SF,SFI 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,1,Ei,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4308 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Zart und saftig!

Die Entenbrust wird schonend und langsam gegart, so dass sie wunderbar saftig bleibt. Der Fond wird für die Soße verwendet und mit Rotwein und Balsamico-Essig abgerundet. Ein wahrer Gaumenschmaus!

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.

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