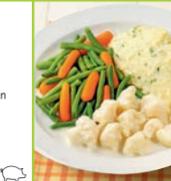


# Speisenkarte für die Woche vom 07.07. bis 13.07.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 07.07.	 <b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais Menü-Nr.: 4798	 <b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott Menü-Nr.: 4590	 <b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4211	 <b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4158	 <b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4574	 <b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln 1508	 <b>Rote Bete Salat</b> D810010	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> 3, G, G1, Ei, M, Me, La 46017
Di 08.07.	 <b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G, G1, S Menü-Nr.: 4552	 <b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4474	 <b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4120	 <b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, S, S Menü-Nr.: 4445	 <b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La Menü-Nr.: 4668	 <b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße 1506	 <b>Farmersalat (konserviert)</b> Ei, M, Me, La, S D810007	 <b>Pflaumschnitte mit Streusel</b> G, G1, Ei 46024
Mi 09.07.	 <b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei Menü-Nr.: 4001	 <b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G, G1, G4, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4593	 <b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb Menü-Nr.: 4782	 <b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4297	 <b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4577	 <b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G, G1, M, La 1507	 <b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei, Sn D810002	 <b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b> G, G1, Ei, Sh, M, Me, La, S, S1 46025
Do 10.07.	 <b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4580	 <b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3, 20, S Menü-Nr.: 4641	 <b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4255	 <b>Filetstücke vom Kabeljau</b> in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi, M, Me, La Menü-Nr.: 4417	 <b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4069	 <b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3, G, G1, S, M, Me, La, S 1510	 <b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei, M, Me, La D810004	 <b>Kirschkuchen</b> G, G1, Ei, S, M, Me, La 89721
Fr 11.07.	 <b>Hausgemachter Aprikosenmilch</b> mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4516	 <b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4321	 <b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi, M, Me, La, Sn Menü-Nr.: 4432	 <b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4765	 <b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4098	 <b>Apfel-Bananemus</b> 3 1557	 <b>Bohnensalat</b> D810013	 <b>Käse-Mandarinen-Schnitte</b> G, G1, Ei, M, Me, La 46022
Sa* 12.07.	 <b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> S Menü-Nr.: 4608	 <b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind</b> in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, S, Sn Menü-Nr.: 4060	 <b>Medaillons vom Schwein</b> in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4159	 <b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4045	 <b>Reibekuchen „Hausfrauen Art“</b> mit Speck und Zwiebeln 20, G, G1, Ei Menü-Nr.: 4546	 <b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G, G1, S, M, Me, La 1511	 <b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005	 <b>Rhab.-Stachelbeer-Kuchen</b> G, G1, Ei, M, Me, La 46010
So* 13.07.	 <b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4053	 <b>Zarte Hähnchenbrust</b> in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G, G1, M, Me, La Menü-Nr.: 4776	 <b>Feiner Rinderbraten</b> in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4202	 <b>Zarte Schweinemedallions</b> in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4190	 <b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse;</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4595	 <b>Cappuccino-Pudding</b> mit Karamelloße auf Biskuit 1509	 <b>gem. Hanseatsalat mit American-Dressing</b> Ei, Sn D810003	 <b>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern</b> G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1 89731



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G, G1, Ei, M, Me, La

F Menü-Nr.: 4515

Täglich  
bestellbar!



## Eine süße Versuchung!

Gehören auch Sie zu den Menschen, die im Hochsommer gerne eine Süßspeise zur Mittagszeit essen? Dann haben wir hier etwas Leckeres mit Erdbeeren und Rhabarber für Sie. 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](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.

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