

Speisenkarte für die Woche vom 17.03. bis 23.03.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 17.03.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4002	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4255	 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, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4108	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4554	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Di 18.03.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4458	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4249	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4584	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Pflaumenschnitte mit Streuseln 46024
Mi 19.03.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4082	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4159	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4778	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● Menü-Nr.: 4645	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 gem. Hanseensalat mit American-Dressing ^{ES} D810003	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, SF, S1</small> 46025
Do 20.03.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, S</small> ● Menü-Nr.: 4552	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4061	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4751	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4145	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4512	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
Fr 21.03.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, 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	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4202	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi, M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4432	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <small>20, G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4546	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>G, G1, Me, La</small> D810006	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Sa* 22.03.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4502	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3, 20, S</small> ● Menü-Nr.: 4641	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4182	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4740	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4387	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb, M, Me, La</small> 1504	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{ES} D810001	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
So* 23.03.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4570	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4419	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4273	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4102	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Keksrümeln <small>G, G1, Sb, M, Me, La</small> 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, SF, S1</small> 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle G, G1, Ei, S, Sn, 20

F Menü-Nr.: 4248 ● ☒ ☜

Täglich
bestellbar!



Überzeugen Sie sich selbst!

Die Kombination von zartem Rindfleisch mit feinen Pilzen und einem Hauch von Rotwein in der Soße ist einfach perfekt! Und wenn es dann auch noch Pfifferlinge sind, werden Sie sicher genau so begeistert sein wie unsere Köche. 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).

● 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.

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