

Speisenkarte für die Woche vom 03.12. bis 09.12.2018

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E	0,69 €	1,39 €	1,65 €
Mo 03.12.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais ● Menü-Nr.: 4798	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4515	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4751	 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4183	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4083	 Vanille-Pudding ^{M,Me,La} 1592	 Bohnsalat ^{10,} D810013	 Pflirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Di 04.12.	 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} ● Menü-Nr.: 4644	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4210	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4786	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4085	 Apfelmus ^{3,} 1552	 Rotkrautsalat ^{3,1,10,} D810012	 Pflaumenschnitte ^{G,G1,Ei,M,La} 46018
Mi 05.12.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4082	 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4472	 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,S} ● Menü-Nr.: 4133	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4249	 Gemüsetörtchen auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4577	 Milchreis Schwarzkirsch ^{1,M,Me,La} 1565	 gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004	 Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1} 89730
Do 06.12.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4748	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4221	 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4182	 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4044	 Caramel-Pudding ^{M,Me,La} 1594	 Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006	 Erdbeer-Schnitte ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La} 46017
Fr 07.12.	 Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis ^{S,Sn} ● Menü-Nr.: 4028	 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4553	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4427	 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken ^{G,G1,Ei,Sn} ● Menü-Nr.: 4103	 Gebratene Geflügelteile in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} ● Menü-Nr.: 4445	 Apfel-Bananemus ^{3,} 1557	 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005	 Rhab.-Stachelbeerkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46010
Sa* 08.12.	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4501	 Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn} ● Menü-Nr.: 4174	 Pflifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,Ei,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4248	 Heringsstipp in Dillssoße (konserviert), Salzkartoffeln ^{Ei,Fi,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: D810015 / 4970	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4758	 Pflirsich-Maracuja-Joghurt ^{3,1,M,Me,La} 1568	 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002	 Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La} 89722
So* 09.12. 2. Advent	 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4039	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4458	 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4411	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4225	 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4270	 Schoko-Pudding ^{M,Me,La} 1593	 Karottensalat ^{3,Sd} D810009	 Rübli-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46015

F Lieblingsgericht der Woche

Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}

Menü-Nr.: 4190



Täglich
bestellbar!

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.