

Speisenkarte für die Woche vom 17.12. bis 23.12.2018

	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 17.12.	 Vegetarischer Steckrübeneintopf Menü-Nr.: 4627	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree Menü-Nr.: 4747	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4221	 Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4059	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis Menü-Nr.: 4016	 Apfel-Bananenmus Menü-Nr.: 1557	 Rote Bete Salat Menü-Nr.: D810010	 Rübli-Schnitte Menü-Nr.: 46015
Di 18.12.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln Menü-Nr.: 4002	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung Menü-Nr.: 4542	 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4496	 Herzhafter Rindergulaschtopf Menü-Nr.: 4205	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4779	 Milchreis Schwarzkirsich Menü-Nr.: 1565	 Bohnensalat Menü-Nr.: D810013	 Butterkuchen Menü-Nr.: 89730
Mi 19.12.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott Menü-Nr.: 4513	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln Menü-Nr.: 4799	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4211	 Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Menü-Nr.: 4428	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen Menü-Nr.: 4120	 Schoko-Pudding Menü-Nr.: 1593	 gem. Pariser Blattsalat Menü-Nr.: D810005	 Frankfurter Schnitte Menü-Nr.: 46016
Do 20.12.	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4767	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi Menü-Nr.: 4433	 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4133	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle Menü-Nr.: 4297	 Currywurst mit Kartoffelspalten Menü-Nr.: 4088	 Pfirisch-Maracuja-Joghurt Menü-Nr.: 1568	 gem. Fitness-Blattsalat Menü-Nr.: D810001	 Apfelkuchen Menü-Nr.: 89722
Fr 21.12.	 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Menü-Nr.: 4429	 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise Menü-Nr.: 4561	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4751	 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle Menü-Nr.: 4106	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4079	 Rhabarbermus Menü-Nr.: 1553	 Karottensalat Menü-Nr.: D810009	 Pfirisch-Käsekuchen Menü-Nr.: 46013
Sa* 22.12.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle Menü-Nr.: 4587	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch Menü-Nr.: 4645	 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4407	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4086	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4098	 Caramel-Pudding Menü-Nr.: 1594	 gem. Blattsalat Menü-Nr.: D810004	 Kirschkuchen Menü-Nr.: 89721
So* 23.12. 4. Advent	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4081	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4124	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle Menü-Nr.: 4269	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp Menü-Nr.: 4462	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis Menü-Nr.: 4400	 Milchreis Apfel-Rosine Menü-Nr.: 1566	 Rohkostsalat Menü-Nr.: D810006	 Marzipan-Stollen Menü-Nr.: 73502

F Lieblingsgericht der Woche

Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle
Menü-Nr.: 4306

Menü-Nr.: 4306



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.