

Speisenkarte für die Woche vom 14.01. bis 20.01.2019

	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 14.01.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4081	 Buntes Spargelgemüse- Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4599	 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4437	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4297	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Apfel- Bananenmus <small>3,1,5,57</small>	 Gurkensalat <small>Sd</small> D810008	 Rübli-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46015
Di 15.01.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4683	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln ● Menü-Nr.: 4799	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	 Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombi- nation mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4428	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4098	 Milchreis Schwarz- kirs <small>1,M,Me,La</small> 1565	 Rotkrautsalat <small>3,1,10,</small> D810012	 Butterkuchen <small>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Mi 16.01.	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4767	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4644	 Gedünstetes Bunt- barschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4496	 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4106	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4079	 Schoko- Pudding <small>M,Me,La</small> 1593	 gem. Fitness- Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001	 Frankfurter Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
Do 17.01.	 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4429	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4124	 Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4204	 Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small> ● Menü-Nr.: 4726	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4365	 Pfirisch-Maracuja- Joghurt <small>3,1,M,Me,La</small> 1568	 Rohkostsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006	 Apfelkuchen <small>G,G1,M,Me,La</small> 89722
Fr 18.01.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small> ● Menü-Nr.: 4552	 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4060	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4751	 Panierte Alaska- Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4462	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4120	 Rhabarbermus <small>3,</small> 1553	 gem. Hanseaten- salat <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003	 Pfirisch-Käse- kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46013
Sa* 19.01.	 Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen- Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4522	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4747	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4210	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Peter- silienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4016	 Caramel- Pudding <small>M,Me,La</small> 1594	 Feldsalat <small>S</small> D810000	 Kirschkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 89721
So* 20.01.	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4433	 Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,S</small> ● Menü-Nr.: 4133	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4260	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4779	 Milchreis Apfel- Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810005	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46017

F Lieblingsgericht der Woche

Geschnittene Entenbrust
in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren
„naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S

Menü-Nr.: 4308 ● ● ☒



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.