

# Speisenkarte für die Woche vom 11.02. bis 17.02.2019

	<b>Einfach lecker</b>	<b>Beliebte Klassiker</b> mit Informationen für Diabetiker	<b>Gourmet-Menü</b>	<b>Spezialität des Tages</b>	<b>Traditionell gut</b>	<b>Dessert</b>	<b>Salat</b>	<b>Kuchen</b>
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>0,69 €</b>	<b>1,39 €</b>	<b>1,65 €</b>
<b>Mo</b> 11.02.	 <b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4603	 <b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4747	 <b>Rinderroulade</b> „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn Menü-Nr.: 4221	 <b>Schweinsplatte mit</b> geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten 3,20,G,G1,G3,M,Me,La Menü-Nr.: 4029	 <b>Paprikaschote mit Hack-</b> fleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S Menü-Nr.: 4016	 <b>Apfel-</b> <b>Bananemus</b> 3, 1557	 <b>Gurkensalat</b> 5d DB10008	 <b>Rübli-Schnitte</b> G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 46015
<b>Di</b> 12.02.	 <b>Hackbällchen vom</b> <b>Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4002	 <b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung 10,G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4515	 <b>Seelachsfilet in</b> <b>Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlings- gemüse und Salzkartoffeln Fi Menü-Nr.: 4407	 <b>Rheinischer Sauerbraten</b> vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4260	 <b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4779	 <b>Milchreis Schwarz-</b> <b>kirsch</b> 1,M,Me,La 1565	 <b>Rotkrautsalat</b> 3,1,10, DB10012	 <b>Butterkuchen</b> G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1 89730
<b>Mi</b> 13.02.	 <b>Milchreis mit fruchtigen</b> <b>Mandarinen</b> 10,M,Me,La Menü-Nr.: 4501	 <b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln Menü-Nr.: 4799	 <b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4211	 <b>Seelachsfilet in einer</b> <b>mediterranen Tomatensoße</b> mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi Menü-Nr.: 4406	 <b>Herzhafter Krustenbraten</b> vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4120	 <b>Schoko-</b> <b>Pudding</b> M,Me,La 1593	 <b>gem. Fitness-</b> <b>Blattsalat</b> Ei,Sn DB10001	 <b>Frankfurter Schnitte</b> G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 46016
<b>Do</b> 14.02.	 <b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4767	 <b>Alaska-Seelachs in</b> <b>Senf-Buttersoße</b> dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4433	 <b>Fein geschnittenes</b> <b>Schweinefilet</b> im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,S Menü-Nr.: 4133	 <b>Rindergeschnetzeltes</b> „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4297	 <b>Schwäbische Maultaschen</b> in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S Menü-Nr.: 4386	 <b>Pfirisch-Maracuja-</b> <b>Joghurt</b> 3,1,M,Me,La 1568	 <b>Rohkostsalat</b> Ei,Sb,M,Me,La DB10006	 <b>Apfelkuchen</b> G,G1,M,Me,La 89722
<b>Fr</b> 15.02.	 <b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Menü-Nr.: 4429	 <b>Gefüllter, vegetarischer</b> <b>Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4561	 <b>Putenmedaillons in</b> <b>Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4751	 <b>Mini-Steaklets „Genfer Art“</b> vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4106	 <b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4079	 <b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	 <b>gem. Hanseaten-</b> <b>salat</b> Ei,Sb,M,Me,La,Sn DB10003	 <b>Pfirisch-Käse-</b> <b>kuchen</b> G,G1,Ei,M,Me,La 46013
<b>Sa*</b> 16.02.	 <b>Südländische</b> <b>Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1,Ei Menü-Nr.: 4549	 <b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch S Menü-Nr.: 4645	 <b>Seelachsfilet in</b> <b>Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlings- gemüse und Salzkartoffeln Fi Menü-Nr.: 4407	 <b>Zwei Kohlroutaden</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4086	 <b>Frikadelle vom Rind</b> und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4098	 <b>Caramel-</b> <b>Pudding</b> M,Me,La 1594	 <b>Feldsalat</b> S DB10000	 <b>Kirschkuchen</b> G,G1,Ei,M,Me,La 89721
<b>So*</b> 17.02.	 <b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn Menü-Nr.: 4023	 <b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4124	 <b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4319	 <b>Panierte</b> <b>Alaska-Seelachshappen</b> dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4462	 <b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4400	 <b>Milchreis Apfel-</b> <b>Rosine</b> M,Me,La 1566	 <b>gem. Pariser</b> <b>Blattsalat</b> Ei,Sb,M,Me,La DB10005	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> 3,G,G1,Ei,M,Me,La 46017

## F Lieblingsgericht der Woche

**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,**  
dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn

Menü-Nr.: 4269 ● ☒



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](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.