

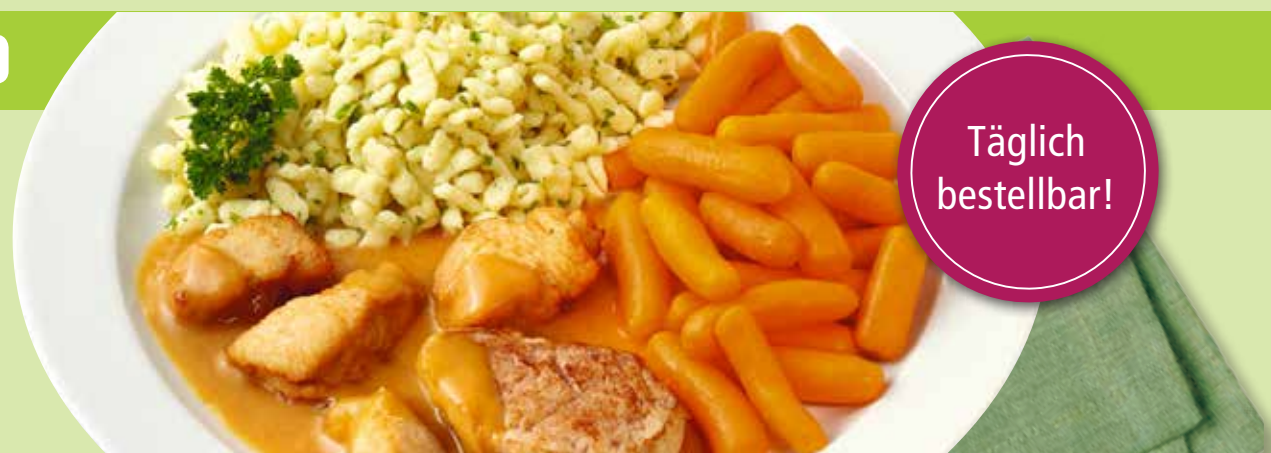
Speisenkarte für die Woche vom 25.02. bis 03.03.2019

	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 25.02.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4074	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4542	 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4437	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4275	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4758	 Vanille-Pudding <small>M, Me, La</small> 1592	 Gurkensalat <small>Sd</small> D810008	 Pflirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Di 26.02.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais Menü-Nr.: 4798	 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4472	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4210	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, Sn</small> Menü-Nr.: 4154	 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small> Menü-Nr.: 4088	 Apfelmus <small>3,</small> 1552	 Rotkrautsalat <small>3, 1, 10,</small> D810012	 Pflaumenschnitte <small>G, G1, Ei, M, La</small> 46018
Mi 27.02.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4513	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> Menü-Nr.: 4644	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4176	 Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4725	 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4044	 Milchreis Schwarzkirsch <small>1, M, Me, La</small> 1565	 gem. Hanseaten-salat <small>Ei, Sb, M, Me, La, Sn</small> D810003	 Butterkuchen <small>G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1</small> 89730
Do 28.02.	 Vegetarischer Steckrübeneintopf Menü-Nr.: 4627	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4734	 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4306	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4225	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4085	 Caramel-Pudding <small>M, Me, La</small> 1594	 Feldsalat <small>S</small> D810000	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Fr 01.03.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4082	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4599	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Heringstipp in Dillsoße (konserviert), Salzkartoffeln <small>Ei, Fi, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: D810015 / 4970	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small> Menü-Nr.: 4445	 Apfel-Bananemus <small>3,</small> 1557	 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei, Sb, M, Me, La</small> D810005	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
Sa* 02.03.	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4565	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4024	 Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4314	 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4182	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4083	 Pflirsich-Maracuja-Joghurt <small>3, 1, M, Me, La</small> 1568	 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei, Sn</small> D810001	 Apfelkuchen <small>G, G1, M, Me, La</small> 89722
So* 03.03.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais Menü-Nr.: 4798	 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4175	 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4183	 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4270	 Schoko-Pudding <small>M, Me, La</small> 1593	 gem. Gärtnerin-salat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Rübli-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2</small> 46015

F Lieblingsgericht der Woche

Filettöpfchen
(Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S

Menü-Nr.: 4127 ● ☒



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.