

Speisenkarte für die Woche vom 22.04. bis 28.04.2019

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo* Ostermontag 22.04.	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4164	 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4469	 Gegrillte Hähnchenkeule in cremiger Weißwein-Soße dazu Paprika-Bohnen-Mischung mit Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4737	 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>Ei, M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4270	 Vanille-Pudding <small>M, Me, La</small> 1592	 Bohnensalat <small>10,</small> D810013	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Di 23.04.	 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	 Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4332	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4154	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4512	 Apfelmus <small>3,</small> 1552	 Rotkrautsalat <small>3, 1, 10,</small> D810012	 Pflaumenschnitte <small>G, G1, Ei, M, La</small> 46018
Mi 24.04.	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4501	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4606	 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	 Möhrensalat (konserviert) <small>3, 10, M, Me, La</small> 1537	 Butterkuchen <small>G, G1, M, Me, La, Sf, Sfi</small> 89730
Do 25.04.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, G3, S</small> ● Menü-Nr.: 4552	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4734	 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4182	 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>5</small> D810000	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Fr 26.04.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4082	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4543	 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.-Stachelbeerkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
Sa* 27.04.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4024	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4210	 Zarter Putenbraten in Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4740	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4083	 Pfirsich-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* 28.04.	 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4099	 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20, G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4148	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4273	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4758	 Schoko-Pudding <small>M, Me, La</small> 1593	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Rübli-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sfi</small> 46015

F Premium-Menü der Woche

Geschnittene Gänsebrust
in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl
und Speckklößen 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S

Menü-Nr.: 4349



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).

- Mittagsgesichte 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.