

# Speisenkarte für die Woche vom 20.05. bis 26.05.2019

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 20.05.	 <b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseeris ● Menü-Nr.: 4798	 <b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung ● Menü-Nr.: 4542	 <b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4751	 <b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ● Menü-Nr.: 4158	 <b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ● Menü-Nr.: 4365	 <b>Vanille-Pudding</b> ● Menü-Nr.: 1592	 <b>Gurkensalat</b> ● Menü-Nr.: D810008	 <b>Pflirsich-Käsekuchen</b> ● Menü-Nr.: 46013
<b>Di</b> 21.05.	 <b>Spaghetti „Napoli“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ● Menü-Nr.: 4321	 <b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch ● Menü-Nr.: 4644	 <b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ● Menü-Nr.: 4182	 <b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ● Menü-Nr.: 4786	 <b>Deutsches Beefsteak</b> in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4083	 <b>Apfelmus</b> ● Menü-Nr.: 1552	 <b>Rotkrautsalat</b> ● Menü-Nr.: D810012	 <b>Pflaumenschnitte</b> ● Menü-Nr.: 46018
<b>Mi</b> 22.05.	 <b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4082	 <b>Panierter Alaska-Seelachs</b> in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ● Menü-Nr.: 4472	 <b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ● Menü-Nr.: 4159	 <b>Herzhafte Rindersaftgulasch</b> mit Spätzle ● Menü-Nr.: 4249	 <b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel ● Menü-Nr.: 4580	 <b>Milchreis Schwarzkirsch</b> ● Menü-Nr.: 1565	 <b>gem. Hanseaten-salat</b> ● Menü-Nr.: D810003	 <b>Butterkuchen</b> ● Menü-Nr.: 89730
<b>Do</b> 23.05.	 <b>Weiße Bohneneintopf</b> ● Menü-Nr.: 4624	 <b>Panierter Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ● Menü-Nr.: 4747	 <b>Fränkischer Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle ● Menü-Nr.: 4255	 <b>Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ● Menü-Nr.: 4183	 <b>Zwei Rinderfrikadellen</b> in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ● Menü-Nr.: 4044	 <b>Caramel-Pudding</b> ● Menü-Nr.: 1594	 <b>Feldsalat</b> ● Menü-Nr.: D810000	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> ● Menü-Nr.: 46017
<b>Fr</b> 24.05.	 <b>Mexikanischer Hacktopf</b> mit Langkornreis ● Menü-Nr.: 4028	 <b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle ● Menü-Nr.: 4192	 <b>Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße</b> dazu Möhren und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4437	 <b>Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch)</b> auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4059	 <b>Gebratene Geflügelteile</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4445	 <b>Apfel-Bananenmus</b> ● Menü-Nr.: 1557	 <b>gem. Pariser Blattsalat</b> ● Menü-Nr.: D810005	 <b>Rhab.-Stachelbeer-Kuchen</b> ● Menü-Nr.: 46010
<b>Sa*</b> 25.05.	 <b>Quark-Grieß-Auflauf</b> mit Aprikosen-Apfel-Kompott ● Menü-Nr.: 4536	 <b>Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> mit Spiralnudeln ● Menü-Nr.: 4174	 <b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4210	 <b>Heringsstipp in Dillssoße (konserviert), Salzkartoffeln</b> ● Menü-Nr.: D810015 / 4970	 <b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4758	 <b>Pflirsich-Maracuja-Joghurt</b> ● Menü-Nr.: 1568	 <b>gem. Fitness-Blattsalat</b> ● Menü-Nr.: D810001	 <b>Apfelkuchen</b> ● Menü-Nr.: 89722
<b>So*</b> 26.05.	 <b>Schweinehacksteak in Rahmsoße</b> mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ● Menü-Nr.: 4039	 <b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ● Menü-Nr.: 4458	 <b>Gedünstetes Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4411	 <b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4225	 <b>Saftiger Rinderschmorbraten</b> in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen ● Menü-Nr.: 4270	 <b>Schoko-Pudding</b> ● Menü-Nr.: 1593	 <b>gem. Gärtner-salat</b> ● Menü-Nr.: D810002	 <b>Rübli-Schnitte</b> ● Menü-Nr.: 46015

## F Premium-Menü der Woche

**Medaillons vom Lammrücken**  
in kräftiger Thymian-Soße mit Rosenkohl,  
dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S

Menü-Nr.: 4304 ●



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.