

Speisenkarte für die Woche vom 17.06. bis 23.06.2019

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 17.06.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4074	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4524	 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La} Menü-Nr.: 4437	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} Menü-Nr.: 4275	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4758	 Vanille-Pudding ^{M,Me,La} 1592	 Gurkensalat ^{Sd} D810008	 Pfirsich-Käse- kuchen ^{G,G1,E1,M,Me,La} 46013
Di 18.06.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico- Soße mit Gemüserais Menü-Nr.: 4798	 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4472	 Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen ^{20,G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4240	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20,G,G1,E1,Sn} Menü-Nr.: 4154	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4551	 Apfelmus ^{3,} 1552	 Rotkrautsalat ^{3,1,10,} D810012	 Pflaumenschnitte ^{G,G1,E1,M,La} 46018
Mi 19.06.	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer- Kompott ^{G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4525	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} Menü-Nr.: 4641	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4159	 Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterreis ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4725	 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersi- lienkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4044	 Milchreis Schwarz- kirsch ^{1,M,Me,La} 1565	 gem. Hanseaten- salat ^{Ei,So,M,Me,La,Sn} D810003	 Butterkuchen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1} 89730
Do* 20.06. <small>Fronleichnam</small>	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4599	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4734	 Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken ^{G,G1,E1,Sn} Menü-Nr.: 4103	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4225	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampf- kartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4085	 Caramel- Pudding ^{M,Me,La} 1594	 Feldsalat ^S D810000	 Erdbeer-Schnitte ^{3,G,G1,E1,M,Me,La} 46017
Fr 21.06.	 Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf ^S Menü-Nr.: 4608	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,E1} Menü-Nr.: 4024	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4203	 Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp ^{K,E1,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4408	 Zarte Hähnchenbrust in Sauce béarnaise mit einem Spargel-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4766	 Apfel- Bananemus ^{3,} 1557	 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,So,M,Me,La} D810005	 Rhab.-Stachelbeer- Kuchen ^{G,G1,E1,M,Me,La} 46010
Sa* 22.06.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4082	 Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen- Soße ^{G,G1,E1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4579	 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4182	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,E1,S} Menü-Nr.: 4740	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,E1} Menü-Nr.: 4083	 Pfirsich-Maracuja- Joghurt ^{3,1,M,Me,La} 1568	 Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010	 Apfelkuchen ^{G,G1,M,Me,La} 89722
So* 23.06.	 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4039	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4747	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkar- toffeln ^{20,G,G1,K,Fi,M,Me,La} Menü-Nr.: 4427	 Geschnetzeltes vom Schwein in Spargel-Bärlauch-Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4113	 Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartof- felklößen ^{E1,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4270	 Schoko- Pudding ^{M,Me,La} 1593	 Weißkraut- salat ^{3,1,10,} D810011	 Rübli-Schnitte ^{G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf2} 46015

F Premium-Menü der Woche

Zartes Kalbgeschnetzeltes
in feiner Senfsoße mit Gurken, dazu Erbsen „naturell“
und Kartoffel-Pastinakenstampf ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}

Menü-Nr.: 4329 ●



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.