

Speisenkarte für die Woche vom 01.07. bis 07.07.2019

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 01.07.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4081	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4387	 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> ● Menü-Nr.: 4407	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4297	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Apfel-Bananenmus <small>3,1,557</small>	 Gurkensalat <small>Sd</small> D810008	 Rübli-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46015
Di 02.07.	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4767	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4609	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4424	 Nudeltaschen mit Bärlauchfüllung in cremiger Soße dazu eine bunte Gemüsevielfalt aus Romanesco, gelben Möhren und getrockneten Tomaten <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4572	 Milchreis Schwarzkirsch <small>1,M,Me,La</small> 1565	 Weißkraut-salat <small>3,1,10</small> D810011	 Butterkuchen <small>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Mi 03.07.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln ● Menü-Nr.: 4799	 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4411	 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4106	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4079	 Schoko-Pudding <small>M,Me,La</small> 1593	 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001	 Frankfurter Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
Do 04.07.	 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4429	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4515	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4269	 Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis <small>Sn</small> ● Menü-Nr.: 4726	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4098	 Pfirisch-Maracuja-Joghurt <small>3,1,M,Me,La</small> 1568	 Rohkostsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006	 Apfelkuchen <small>G,G1,M,Me,La</small> 89722
Fr 05.07.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,G3,S</small> ● Menü-Nr.: 4552	 Wirsingroulade in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4060	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4751	 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> ● Menü-Nr.: 4406	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4120	 Rhabarbermus <small>3,</small> 1553	 gem. Hanseaten-salat <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003	 Pfirisch-Käse-kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46013
Sa* 06.07.	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4501	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4747	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4334	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4016	 Caramel-Pudding <small>M,Me,La</small> 1594	 Feldsalat <small>S</small> D810000	 Kirschkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 89721
So* 07.07.	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4433	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4260	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4779	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810005	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46017

F Premium-Menü der Woche

Zarte Putenfilets,
gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Buttersoße, dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse G,G1,M,Me,La,S

Menü-Nr.: 4771 ●



Täglich
bestellbar!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgemisch 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).

- Mittagsgemische 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.