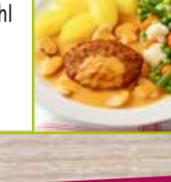


Speisenkarte für die Woche vom 10.11. bis 16.11.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 10.11.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4074	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S, Sn, 20,3</small> Menü-Nr.: 4606	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4202	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4796	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüse und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4576	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, SF1</small> 89731
Di 11.11.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4545	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small> Menü-Nr.: 4590	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4282	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4026	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 1</small> 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Mi 12.11.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G, G1, M, Me, La, 9</small> Menü-Nr.: 4513	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4571	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4432	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4745	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, S, 20,3</small> Menü-Nr.: 4365	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La, 1</small> 1503	 Fitnissalat mit Kräuter-Dressing <small>M, Me, La, S, Sn</small> D810019	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, SF2</small> 46023
Do 13.11.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4639	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4347	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4210	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4425	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4525	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>S, M, Me, La, 1</small> 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>S, 1,3</small> D810023	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
Fr 14.11.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4082	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4419	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785	 Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M, Me, La, 20,3</small> Menü-Nr.: 4144	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4595	 Joghurt mit Rhabarbermousse auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La, 1</small> 1508	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M, Me, La, S, Sn</small> D810020	 Erdbeer-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 3</small> 46017
Sa* 15.11.	 Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4557	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn, 3</small> Menü-Nr.: 4767	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, S, 20</small> Menü-Nr.: 4154	 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	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G, G1, Ei, S, 20</small> Menü-Nr.: 4386	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La, 1, 3</small> 1511	 Mischsalat Exquisite mit Joghurt-Dressing <small>M, Me, La, S, Sn</small> D810022	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
So* 16.11.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris Menü-Nr.: 4798	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Menü-Nr.: 4508	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4260	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4098	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G, G1, S, M, Me, La, S, 1, 3</small> 1510	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, SF1</small> 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

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

F Menü-Nr.: 4349

Täglich
bestellbar!



Feinschmecker aufgepasst!

Nur für eine Woche bieten wir Ihnen täglich die köstliche „Martinsgans“ mit deftigem Rotkohl und Speckklößen an. Herzhaft und zugleich fein abgeschmeckt mit Äpfeln und Preiselbeeren! Ein wahrer Gaumenschmaus!

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.

Servierenvorschläge. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servierenvorschläge. Änderungen vorbehalten!