

Speisenkarte für die Woche vom 15.09. bis 21.09.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 15.09.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4516	 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4621	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4176	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4761	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4554	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,SF1} 89731
Di 16.09.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4780	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4565	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4273	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4145	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4515	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sa,M,Me,La,1} 1506	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 17.09.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4543	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4347	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sa} Menü-Nr.: 4782	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4263	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4069	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{Ei,Sn} 1507	 gem. Gärtnerin-salat ^{Ei,Sn} D810002	 Nusschnitte mit Glasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,SF2} 46023
Do 18.09.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4024	 Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4555	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4432	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4079	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4732	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,Sf,1,3} 1510	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing D810004	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 89727
Fr 19.09.	 Spätzlepfanne mit Rübens Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me} Menü-Nr.: 4575	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,F,M,Me,La} Menü-Nr.: 4429	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4162	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sa,S} Menü-Nr.: 4445	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La} Menü-Nr.: 4630	 Apfel-Bananenmus ³ 1557	 Bohnensalat D810013	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 20.09.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S Menü-Nr.: 4608	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10} Menü-Nr.: 4590	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20} Menü-Nr.: 4269	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{F,M,Me,La} Menü-Nr.: 4417	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4098	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,1} 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810005	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei} 46024
So* 21.09.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn} Menü-Nr.: 4023	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico- Soße mit Gemüsereis Menü-Nr.: 4798	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4319	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4153	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La} Menü-Nr.: 4594	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,1} 1509	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ^{Ei,Sr} D810003	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,Sa,M,Me,La,Sf,SF1} 46025

Unser Lieblings-Menü der Woche
Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}
Menü-Nr.: 4260



Ein Geschmackserlebnis!
Der Sauerbraten wird durch mehrtägiges Beizen in einer Marinade aus Essig und vielen Gewürzen wie Nelken, Lorbeer und Wacholder wunderbar mürbe und zart. Die Rosinen gleichen die Säure angenehm mit etwas Süße aus.

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.

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