

Speisenkarte für die Woche vom 22.07. bis 28.07.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 22.07.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4458	 Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4176	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4226	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4525	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Rote Bete Salat DB10010	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sfl</small> 89731
Di 23.07.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4082	 Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4555	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> Menü-Nr.: 4782	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4609	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sa, M, Me, La</small> 1506	 Bohnensalat DB10013	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Mi 24.07.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4516	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4571	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4426	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4584	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> DB10002	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sfl, S2</small> 46023
Do 25.07.	 Trivellnudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4545	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4162	 Gebratene Geflügelteile in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, S2</small> Menü-Nr.: 4445	 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>3, G, G1, S, M, Me, La, S, Sfl</small> 1510	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sfl</small> 89727
Fr 26.07.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnese mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4780	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4474	 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	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4085	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4591	 Apfel-Bananenmus <small>3</small> 1557	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei, S</small> DB10003	 Erdbeer-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Sa* 27.07.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small> Menü-Nr.: 4608	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4501	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4402	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4297	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10004	 Pflaumschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46024
So* 28.07.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4001	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4192	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4319	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4770	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4594	 Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10006	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sfl</small> 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4334 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Schmecken Sie alles heraus?

Dieses Menü wird mit vielen Kräutern wie Petersilie, Kresse, Dill, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch und Pimpernelle verfeinert. Ein echter 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.

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