

Speisenkarte für die Woche vom 14.04. bis 20.04.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 14.04.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</small> Menü-Nr.: 4509	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4321	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4255	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4151	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4013	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Di 15.04.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4024	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4621	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	 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	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4554	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Pflaumschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
Mi 16.04.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4683	 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4542	 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	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4765	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4076	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>E, Sn</small> D810001	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, Sh, M, Me, La, Sf, Sf1</small> 46025
Do 17.04.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4580	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4018	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4751	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4249	 Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4577	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sh, M, Me, La</small> 1506	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
Fr* 18.04. Karfreitag	 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	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4585	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4494	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingerwöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4523	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Rotkrautsalat D810012	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Sa* 19.04.	 Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4557	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20, G, G1, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4108	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4417	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4630	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810004	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
So* 20.04. Ostersonntag	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris Menü-Nr.: 4798	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerwöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4419	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4320	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4562	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, Sh, M, Me, La, S</small> 1510	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</small> 89731

Unser Oster-Menü der Woche

Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingerwöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G, G1, M, Me, La, S, Sn

F Menü-Nr.: 4318 ●



Täglich
bestellbar!

Frohe Ostern!

Die feine Kräutersoße enthält rund 11 verschiedene Kräuter - von Bohnenkraut bis Pimpernelle - und macht dieses Lamm-Gericht mit seinen feinen abgestimmten Zutaten zu einem absoluten Geschmackserlebnis! Natürlich gut!

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.

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