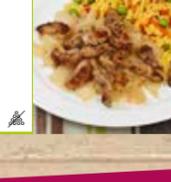


Speisenkarte für die Woche vom 01.09. bis 07.09.2025

	Einfach lecker A	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker B	Gourmet-Menü C	Spezialität des Tages D	Traditionell gut E	Dessert	Salat	Kuchen
Mo 01.09.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} Menü-Nr.: 4539	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4018	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4255	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} Menü-Nr.: 4102	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4574	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Di 02.09.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4082	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,10} Menü-Nr.: 4524	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4190	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4778	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La} Menü-Nr.: 4591	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei} 46024
Mi 03.09.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S} Menü-Nr.: 4552	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} Menü-Nr.: 4606	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4748	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4080	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,20,3} Menü-Nr.: 4365	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keksen ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei,Sn} D810001	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,St,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025
Do 04.09.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4001	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4548	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4226	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4465	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{St,M,Me,La,1} 1506	 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002	 Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,St,M,Me,La} 89721
Fr 05.09.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4639	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4192	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4402	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4765	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4523	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1508	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{Ei,Sn} D810005	 Käse-Mandarinenschnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46022
Sa* 06.09.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4747	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4585	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4320	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4086	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ Menü-Nr.: 4645	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Gl,S,M,Me,La,1} 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei,M,Me,La} D810004	 Rhab.-Stachelbeerkuchen ^{G,Gl,Ei,St,M,Me,La} 46010
So* 07.09.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4570	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4458	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} Menü-Nr.: 4117	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4249	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} Menü-Nr.: 4138	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksen ^{G,Gl,S,M,Me,La,Sf,1,3} 1510	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle^{G,Gl,Ei,S,Sn,20}

F Menü-Nr.: 4248 ● 🌿 ⏸ 🍴

Täglich
bestellbar!



Haben Sie's gewusst?

Der fettreiche Lachs enthält mehrfach-ungesättigte Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und sind unentbehrlich für Gehirnleistung und Immunabwehr!

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.

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