

Speisenkarte für die Woche vom 13.10. bis 19.10.2025

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 13.10.		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} ● Menü-Nr.: 4513		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} ● Menü-Nr.: 4767		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4224		Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4102		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4562		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507		Weißkrautsalat ³ D810011		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 89731
Di 14.10.		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4024		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4548		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4432		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4249		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4578		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1509		Gurkensalat ³ D810008		Pfirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 15.10.		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S} ● Menü-Nr.: 4552		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4610		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4154		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4745		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4098		Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810021		Nusschnitte mit Glasur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Do 16.10.		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4082		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4590		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● Menü-Nr.: 4782		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4124		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4387		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G,M,Me,La,1} 1503		Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018		Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 89727
Fr 17.10.		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4683		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4419		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4269		Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4086		Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4512		Rhabarbermus ³ 1553		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810024		Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 18.10.		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4030		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4162		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4426		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4668		Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sd,M,Me,La,1} 1504		Fitnissalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810019		Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,G1,Ei} 46024
So* 19.10.		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4544		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4347		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4319		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4761		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{F1} ● Menü-Nr.: 4407		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1511		Karottensalat ³ D810009		Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,G1,Ei,Sd,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Grünkohl mit Kasseler und Räucherndchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}

F

Menü-Nr.: 4197



Täglich
bestellbar!



Herzhafte Grünkohlzeit!

Genießen Sie den leckeren Kohl, der in dieser Jahreszeit am besten schmeckt und Ihnen gleichzeitig viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe liefert. Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschäft 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).

● Mittagsgeschäfte 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.