

# Speisenkarte für die Woche vom 06.02. bis 12.02.2023

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 06.02.	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4594	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4018	 Würzige Rinderroulade „Español“ gefüllt mit Chorizo, Paprika und Oliven in Tomatensoße, dazu Bandnudeln mit Zucchini-Käse-Topping <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4222	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4061	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4758	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1507	 Gurkensalat <sup>3,5d</sup> D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <sup>G,Gl,E,M,Me,La,Sn</sup> 89731
Di 07.02.	 Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4415	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4558	 Gebratene Putenmedaillons „Oriental“ in fruchtig-pikanter Paprika-Soße, dazu mediterranes Cous-Cous-Gemüse <sup>G,Gl,5b</sup> ● Menü-Nr.: 4772	 Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4144	 Cappuccino-Pudding mit Karamellobe auf Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1509	 Weißkraut-salat <sup>3,5d</sup> D810011	 Pflirsich-Käse kuchen <sup>G,Gl,E,M,Me,La</sup> 46013
Mi 08.02.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4683	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4419	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4211	 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4167	 Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,5n</sup> ● Menü-Nr.: 4088	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1505	 gem. Hanseaten-salat <sup>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</sup> D810003	 Mohnkuchen-Schnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46021
Do 09.02.	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4767	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4612	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4182	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4462	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4571	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> 1503	 gem. Pariser Blattsalat <sup>Ei,Sb,M,Me,La</sup> D810005	 Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur <sup>G,Gl,S,M,Me,La</sup> 89723
Fr 10.02.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4539	 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4099	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4427	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4779	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4378	 Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	 gem. Fitness-Blattsalat <sup>Ei,Sn</sup> D810001	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46010
Sa* 11.02.	 Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>3,20,G,Gl,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4015	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4590	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> ● Menü-Nr.: 4782	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4297	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> ● Menü-Nr.: 4645	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1504	 Farmersalat (konserviert) <sup>5</sup> D810007	 Käse-Mandarinen-Schnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46022
So* 12.02.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4001	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4745	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4255	 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4424	 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4561	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,Gl,S,M,Me,La</sup> 1511	 Feldsalat <sup>5</sup> D810000	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 89727



## Unser Premium-Menü der Woche

Zarte Schweinelendchen in Sauce béarnaise, dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>

F Menü-Nr.: 4140 ●



Täglich  
bestellbar!

## Das besondere Extra!

Die exquisite Sauce béarnaise ist eine warme aufgeschlagene Buttersoße, die mit Kerbel, Estragon und Petersilie fein abgeschmeckt wird.

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](http://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 Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!