

Speisenkarte für die Woche vom 20.02. bis 26.02.2023

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 20.02.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4516	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4217	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4151	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4576	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Su, M, Me, La</small> 1506	 Gurkensalat <small>3, 5d</small> D810008	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Di 21.02.	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse NEU Menü-Nr.: 4575	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4127	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4080	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4045	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, Su, M, Me, La, S</small> 1510	 Rotkrautsalat <small>3, 5d</small> D810012	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
Mi 22.02.	 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	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4501	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4595	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4507	 Rhabarbermus <small>3</small> 1553	 Feldsalat <small>5</small> D810000	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Do 23.02.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln NEU Menü-Nr.: 4639	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4474	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4108	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G, G1, Ei, Sb</small> Menü-Nr.: 4514	 Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4556	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei, Sn</small> D810001	 Frankfurter Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2</small> 46016
Fr 24.02.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnese mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4780	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4540	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4402	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4275	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4069	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 1509	 Karottensalat <small>3, 5d</small> D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2</small> 89731
Sa* 25.02.	 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	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4164	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4784	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>F, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4417	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4630	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
So* 26.02.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4023	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4593	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4319	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4102	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4770	 Himbeercrème mit Fruchtsauce auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Farmersalat (konserviert) <small>5</small> D810007	 Mohnkuchenschnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46021



Unser Premium-Menü der Woche

Zartes Kalbgeschnetzeltes in feiner Senfsoße mit Gurken, dazu Erbsen „naturell“ und Kartoffel-Pastinakenstampf G, G1, M, Me, La, S, Sn

F Menü-Nr.: 4329 ●

Täglich
bestellbar!



Köstlich und wertvoll!

Ernährungsexperten empfehlen Kalbfleisch, da es viel wertvolles Eiweiß und nur wenig Fett enthält. Es ist feinfaserig, hat ein mildes Aroma und eignet sich ausgezeichnet für die Gourmet-Küche. Guten Appetit!

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

● Mittagsgemische 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!