

# Speisenkarte für die Woche vom 15.04. bis 21.04.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 15.04.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4074	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4524	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4217	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4770	 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>SLM, MeLa</small> 1506	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Di 16.04.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4539	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4540	 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	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4263	 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	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, SLM, MeLa, S4</small> 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>GG, Ei</small> 46024
Mi 17.04.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4639	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20, G, G1, Sn</small> Menü-Nr.: 4131	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4221	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4465	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4512	 Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>5</sup> D810000	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>GG, Ei, S, M, Me, La, S, S, S1</small> 46025
Do 18.04.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornteig <sup>5</sup> Menü-Nr.: 4030	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4593	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4751	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4260	 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	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, MeLa</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>ES</sup> D810001	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La</small> 89721
Fr 19.04.	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, Ei, M, Me</small> Menü-Nr.: 4575	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4018	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4183	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4668	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, SLM, MeLa</small> 1509	 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	 Käse-Mandarinenschnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Sa* 20.04.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4747	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4120	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4598	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4365	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, SLM, MeLa</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <sup>Ei, Sn</sup> D810002	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
So* 21.04.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4570	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4458	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4334	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4153	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4098	 Himbeercrème mit Fruchtsauce auf Schokokeks <small>G, G1, SLM, MeLa</small> 1505	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>GG, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 89731

**Unser Lieblings-Menü der Woche**

Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G, G1, Ei

**F** Menü-Nr.: 4145

Täglich  
bestellbar!



**Hätten Sie's gedacht?**

Wissen Sie, was dieses Gericht so besonders lecker macht? Es enthält tatsächlich 8 verschiedene Kräuter von Borretsch über Pimpernelle bis Sauerampfer und 6 unterschiedliche Gewürze. Schmecken Sie alle heraus?

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.

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