

Speisenkarte für die Woche vom 13.05. bis 19.05.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 13.05.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4587	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4767	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4176	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4263	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,E1 Menü-Nr.: 4024	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	 Weißkrautsalat 3 DB10011	 Erdbeer-Schnitte 3,G,G1,E1,M,Me,La 46017
Di 14.05.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4025	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn Menü-Nr.: 4606	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Broccoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4402	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S Menü-Nr.: 4758	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La Menü-Nr.: 4594	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße S,M,Me,La 1506	 Karotten-Mandarinensalat 1541	 Pflaumschnitte mit Streusel G,G1,Fi 46024
Mi 15.05.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4747	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,E1,M,Me,La,S,Se Menü-Nr.: 4508	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,E1,S,Sn Menü-Nr.: 4269	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4079	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,E1,S Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	 gem. Gärtnerinsalat E1,Sn DB10002	 Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,E1,Sh,M,Me,La,S,Fi 46025
Do 16.05.	 Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,E1 Menü-Nr.: 4557	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4018	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi Menü-Nr.: 4406	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4765	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,E1,S Menü-Nr.: 4584	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sh,M,Me,La,S 1510	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Kirschkuchen G,G1,E1,Sb,M,Me,La 89721
Fr 17.05.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S Menü-Nr.: 4030	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Menü-Nr.: 4501	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Menü-Nr.: 4221	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4425	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4556	 Apfel-Bananenmus 3 1557	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing E,Sn DB10003	 Käse-Mandarinenschnitte G,G1,E1,M,Me,La 46022
Sa* 18.05.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4683	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4474	 Putenmedallions in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr.: 4751	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,E1 Menü-Nr.: 4145	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,E1,M,Me,La Menü-Nr.: 4515	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sh,M,Me,La 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing E1,M,Me,La DB10004	 Rhab.-Stachelbeerkuchen G,G1,E1,M,Me,La 46010
So* Pfingstsonntag 19.05.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,E1 Menü-Nr.: 4001	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4599	 Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La Menü-Nr.: 4401	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4260	 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4693	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sh,M,Me,La 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing E1,M,Me,La DB10006	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,E1,M,Me,La,S,Fi 89731



Unser Spargel-Menü der Woche

Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4188 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Leckere Spargelzeit!

Wir bieten Ihnen in dieser Woche den Klassiker zu Pfingsten in seiner traditionellsten Form an. Genießen Sie so oft und wann immer Sie möchten köstlichen Spargel! Guten Appetit!

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!