

# Speisenkarte für die Woche vom 12.05. bis 18.05.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 12.05.	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4224	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	<b>Topfknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, S2</small> Menü-Nr.: 4500	<b>Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln</b> <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	<b>Farmersalat (konserviert)</b> <small>Ei, M, Me, La, S</small> DB10007	<b>Erdbeer-Schnitte</b> <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Di</b> 13.05.	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4755	<b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4555	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4080	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <small>G, G1, M, Me, La</small> 1504	<b>Bohnensalat</b> DB10013	<b>Pflaumenschnitte mit Streusel</b> 46024
<b>Mi</b> 14.05.	<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe <small>10, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4628	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4533	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4255	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4425	<b>Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse</b> , dazu Gemüsereis <small>Sn</small> Menü-Nr.: 4138	<b>Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln</b> <small>G, G1, M, Me, La</small> 1511	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> DB10005	<b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b> <small>G, G1, Ei, Sh, M, Me, La, S, Sf</small> 46025
<b>Do</b> 15.05.	<b>Wurstpfanne „Jäger Art“</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4025	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4429	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small> Menü-Nr.: 4785	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4263	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“</b> <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4591	<b>Apfel-Bananemus</b> <small>3</small> 1557	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <small>Ei, S</small> DB10003	<b>Kirschkuchen</b> <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
<b>Fr</b> 16.05.	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> Menü-Nr.: 4549	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4018	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4420	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4668	<b>Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks</b> <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S, Sf</small> 1510	<b>Gurkensalat</b> <small>3</small> DB10008	<b>Käse-Mandarin-Schnitte</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
<b>Sa*</b> 17.05.	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4513	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	<b>Schweineschnitzel Natur</b> 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	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4598	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4732	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit</b> <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei, M, Me, La</small> DB10006	<b>Rhab.-Stachelbeer-Kuchen</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
<b>So*</b> 18.05.	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4053	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Menü-Nr.: 4508	<b>Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4334	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4765	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4013	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> DB10000	<b>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern</b> <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf</small> 89731



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, Sn

**F** Menü-Nr.: 4494 ● 🍴

Täglich  
bestellbar!



## Lassen Sie es sich schmecken!

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme von Spurenelementen und Vitaminen. Mit dem Verzehr von Fisch versorgen Sie Ihren Körper unter anderem mit Jod, Folsäure und Vitamin D.

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.

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