Speisenkarte für die Woche vom 09.06. bis 15.06.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut
	A	B	C	D	E
Mo* Pfingstmontag 09.06.	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4592**	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4164**	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4273**	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4758**	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4693**
Di 10.06.	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4053**	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4593**	**Ente „asiatische Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● Menü-Nr.: **4782**	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4297**	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4507**
Mi 11.06.	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: **4502**	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: **4612**	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4159**	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Menü-Nr.: **4425**	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4574**
Do 12.06.	**Wurstpfanne „Jäger Art"** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: **4025**	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4571**	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4255**	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4151**	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4013**
Fr 13.06.	**Traditionelle Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: **4074**	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4501**	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: **4402**	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4260**	**Spinat-Käse-Strudel** dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4562**
Sa* 14.06.	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: **4603**	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4474**	**Schweineschnitzel Cordon bleu** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4182**	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4045**	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Menü-Nr.: **4500**
So* 15.06.	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: **4570**	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4347**	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: **4319**	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4765**	**Seelachs in Kräutermarinade** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● Menü-Nr.: **4407**

Dessert	Salat	Kuchen
Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La **1506**	**Gurkensalat** 3 **D810008**	**Erdbeer-Schnitte** 3,G,G1,Ei,M,Me,La **46017**
Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sf **1510**	**Karottensalat** 3 **D810009**	**Pflaumenschnitte mit Streuseln** G,G1,Ei **46024**
Rhabarbermus 3 **1553**	**Weißkrautsalat** 3 **D810011**	**Mandel-Bienenstich-Schnitte** G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1 **46025**
Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La **1507**	**gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing** Ei,Sn **D810001**	**Kirschkuchen** G,G1,Ei,Sb,M,Me,La **89721**
Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La **1509**	**Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,M,Me,La **D810006**	**Käse-Mandarinen-Schnitte** G,G1,Ei,M,Me,La **46022**
Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La **1503**	**gem. Gärtnerinsalat** Ei,Sn **D810002**	**Rhab.-Stachelbeer-Kuchen** G,G1,Ei,M,Me,La **46010**
Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La **1505**	**gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing** Ei,M,Me,La **D810004**	**Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern** G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 **89731**

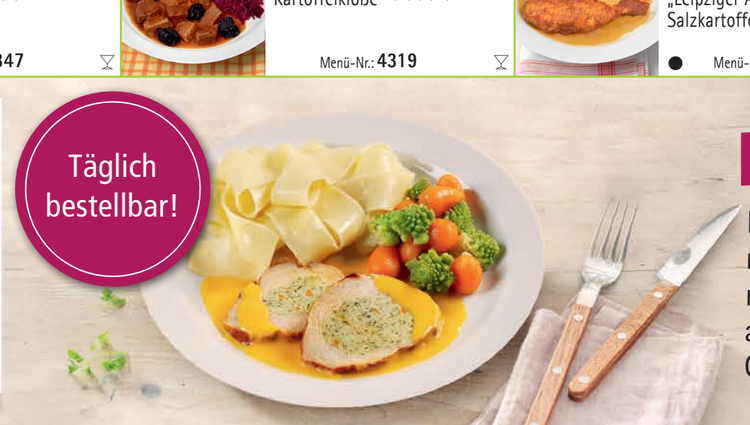
Serviervorschläge. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!

Unser Lieblings-Menü der Woche

Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße, dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln
G,G1,Ei,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: **4789** ●

Täglich bestellbar!



Das gewisse Extra!

Die gefüllten Putenfilets schmecken nicht nur köstlich, sondern tragen mit 35 g Eiweiß pro Menü zu Ihrer ausgewogenen Ernährung bei!
Guten Appetit!

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

● Mittagsgerichte 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.