

# Speisenkarte für die Woche vom 23.06. bis 29.06.2025

	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> 23.06.	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4755	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4542	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei</small> ● Menü-Nr.: 4145	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4594	Apfelmus <small>3</small> 1552	Rote Bete Salat DB10010	Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 89731
<b>Di</b> 24.06.	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> ● Menü-Nr.: 4549	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4162	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4609	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> DB10007	Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Mi</b> 25.06.	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4082	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4555	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4751	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4275	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4584	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, G3, M, Me, La</small> 1503	gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei, Sn</small> DB10001	Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1, S2</small> 46023
<b>Do</b> 26.06.	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4458	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4494	Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4102	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4523	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>S, M, Me, La</small> 1506	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> DB10002	Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
<b>Fr</b> 27.06.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4513	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4429	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, 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	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4591	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>Ei, Sn</small> DB10005	Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Sa*</b> 28.06.	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4543	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4606	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4217	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4465	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4076	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <small>G, G1, S, M, Me, La, S</small> 1511	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10004	Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
<b>So*</b> 29.06.	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4023	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	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4117	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4740	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759	Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S</small> 1510	Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> DB10007	Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La, S, S1</small> 46025



## 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 Stangenspargel 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](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!