

Speisenkarte für die Woche vom 21.07. bis 27.07.2025

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 21.07.		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		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10, G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4533		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20, G, G1, M, Me, La, Sn ● Menü-Nr.: 4108		Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4562		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümlern G, G1, M, Me, La, S 1508		Farmersalat (konserviert) Ei, M, Me, La, S D810007		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1 89731
Di 22.07.		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1 ● Menü-Nr.: 4509		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4776		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn ● Menü-Nr.: 4221		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4598		Currywurst mit Kartoffelspalten 3, Sn ● Menü-Nr.: 4088		Schokoladenmousse mit Kirschkompott G, G1, M, Me, La 1504		Bohnensalat D810013		Pfirsich-Käse-Kuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46013
Mi 23.07.		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4570		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, Sn ● Menü-Nr.: 4018		Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4748		Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4282		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen 3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4578		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümlern G, G1, S, M, Me, La 1511		gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005		Nusschnitte mit Glasur G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1, S2 46023
Do 24.07.		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4002		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4565		Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4420		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn ● Menü-Nr.: 4778		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3, G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4378		Apfel-Bananemus 3 1557		gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Es D810003		Saftiger Apfel-Streuselkuchen G, G1, Ei, M, Me, La 89727
Fr 25.07.		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4419		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4210		Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3, 20, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4144		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4525		Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks 3, G, G1, S, M, Me, La, S1 1510		Gurkensalat 3 D810008		Erdbeer-Schnitte 3, G, G1, Ei, M, Me, La 46017
Sa* 26.07.		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S ● Menü-Nr.: 4030		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4571		Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4190		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G, G1, Fi, M, Me, La, Sn ● Menü-Nr.: 4462		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4693		Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G, G1, S, M, Me, La 1509		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei, M, Me, La D810006		Pflaumenschnitte mit Streuseln G, G1, Ei 46024
So* 27.07.		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4544		Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4192		Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4334		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4761		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● Menü-Nr.: 4407		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La 1507		Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000		Mandel-Bienenstich-Schnitte G, G1, Ei, S, M, Me, La, S1, S2 46025

Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La, S

F

Menü-Nr.: 4308

● ☒

Täglich
bestellbar!

Zart und saftig!

Die Entenbrust wird schonend und langsam gegart, so dass sie wunderbar saftig bleibt. Der Fond wird für die Soße verwendet und mit Rotwein und Balsamico-Essig abgerundet. Ein wahrer Gaumenschmaus!

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.

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