

Speisenkarte für die Woche vom 08.12. bis 14.12.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 08.12.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} Menü-Nr.: 4025	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4565	 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	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4758	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4098	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 89731
Di 09.12.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S Menü-Nr.: 4588	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} Menü-Nr.: 4131	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4210	 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} Menü-Nr.: 4614	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} Menü-Nr.: 4500	 Schokoladenmousse mit Kirschkompekt ^{G,G1,M,Me,La,1} 1504	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 10.12.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} Menü-Nr.: 4539	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4585	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4784	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4153	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} Menü-Nr.: 4026	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,G1,Sn,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Paris Art“ mit Balsamico-Dressing ^{S,1,3} D810023	 Nusschnitte mit Glasur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Do 11.12.	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} Menü-Nr.: 4575	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4768	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfelspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4255	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn} Menü-Nr.: 4138	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3} Menü-Nr.: 4609	 Apfel-Bananenmus ³ 1557	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{S,Sn} D810021	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 89727
Fr 12.12.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4081	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4472	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfelspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4159	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} Menü-Nr.: 4445	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüse mix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4576	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sn,M,Me,La,S,1,3} 1510	 Gurkensalat ³ D810008	 Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 13.12.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9} Menü-Nr.: 4542	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} Menü-Nr.: 4417	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4061	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,G1,Ei} 46024
So* 3. Advent 14.12.	 Hähnchenfilet „Gärtner Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4780	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4095	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} Menü-Nr.: 4117	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4263	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4595	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{S,1,3} D810018	 Mini Marzipan-Stollen ^{G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1} 1559



Unser Advents-Menü der Woche

Wildlachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4405 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Etwas ganz Besonderes!

Wir möchten Sie mit diesem besonders feinen Fisch-Menü auf die bevorstehende Weihnachtszeit einstimmen! Der Wildlachs steht nur in dieser Woche auf der Speisenkarte, genießen Sie ihn!

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

- Mittagsggerichte 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ge: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschge. nderungen vorbehalten!