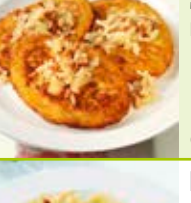
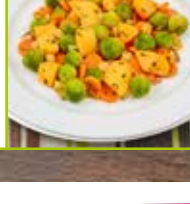


Speisenkarte für die Woche vom 22.12. bis 28.12.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 22.12.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,S,G1} ● Menü-Nr.: 4552 	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,S,G1,Sn} ● Menü-Nr.: 4060 	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Me,S,G3,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4120 	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4745	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Me,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4512 	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Me,G1,La,M,1} 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Me,Ei,G1,La,M,3} 46017
Di 23.12.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Me,Sf,Ei,G1,La,Sf1,M} ● Menü-Nr.: 4509 	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4606 	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,S,Ei,G1} ● Menü-Nr.: 4740 	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{Me,La,M,3} ● Menü-Nr.: 4021 	 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4387 	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Me,G1,La,M,1} 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Ei,G1} 46024
Mi 24.12.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4570 	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M,20} ● Menü-Nr.: 4164 	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4320 	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4796	 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4693	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Me,G1,La,M,1} 1505	 Hanseatensalat mit Kräuterdressing ^{Me,S,La,M,Sn} D810021	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Me,Sf,Ei,G1,La,Sf1,M,5b} 46025
Do* 1. Weihnachtstag 25.12.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4755	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Me,S,G1,G4,La,M} ● Menü-Nr.: 4593 	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4319 	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4124 	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4013	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Me,G3,G1,La,M,1} 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018	 Mini Marzipan-Stollen ^{G,Me,Sf,Ei,G1,La,Sf1,M} 1559
Fr* 2. Weihnachtstag 26.12.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,S,Ei,G1,Sn} ● Menü-Nr.: 4023 	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4458	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4411	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4260	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4562 	 Rhabarbermus ³ 1553	 Farmersalat (konserviert) ^{Me,S,Ei,La,M} D810007	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Me,Ei,G1,La,M} 46022
Sa* 27.12.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4683 	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{Me,La,M,10} ● Menü-Nr.: 4501 	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4748	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3} ● Menü-Nr.: 4197 	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{G,Ei,G1,20} ● Menü-Nr.: 4546 	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Me,La,M,Sd,1} 1504	 Rote Bete Salat D810010	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen ^{G,Me,Ei,G1,La,M} 46010
So* 28.12.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Ei,G1} ● Menü-Nr.: 4024 	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560 	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4183 	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{F,G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4425	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Me,Ei,G1,La,M,20} ● Menü-Nr.: 4507 	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Me,G1,La,M,Sd,1} 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Me,Sf,Ei,G1,La,Sf1,M} 89731



Unser Weihnachts-Menü der Woche

Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{M,G1,Ei,G,Me,La,Sn}

F Menü-Nr.: 4314 ●

Täglich
bestellbar!



Der Klassiker!

Die Entenkeule mit Rotkohl und Klößen steht zu Weihnachten in vielen Familien auf dem Tisch. Und mit der Landhausküche können auch Sie ganz bequem und ohne Aufwand Verwandte oder Freunde dazu einladen! Genießen Sie die Weihnachtszeit!

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!