

Speisenkarte für die Woche vom 05.01. bis 11.01.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 05.01.		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße M,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4516		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G Menü-Nr.: 4610		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4226		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße M,S,G1,G,Me,La Menü-Nr.: 4761		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße M,S,G1,G3,G,Me,La Menü-Nr.: 4556		Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1 1506		Rote Bete Salat D810010		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La 89731
Di* 06.01. Hi. Drei Könige		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4082		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M,S,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4585		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4127		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip M,Fi,G1,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4462		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G1,Ei,Sb,G Menü-Nr.: 4514		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510		Bohnensalat D810013		Pfirsich-Käsekuchen G1,Ei,G,Me,La 46013
Mi 07.01.		Reibekuchen mit Apfelmus G1,Ei,G Menü-Nr.: 4557		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G1,G,Sn,20 Menü-Nr.: 4131		Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4420		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4080		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis S,G1,Ei,G Menü-Nr.: 4026		Rhabarbermus 1553		Karottensalat D810009		Nusschnitte mit Glasur M,Sf,G1,Ei,Sf2,G,Me,La 46023
Do 08.01.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4081		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße M,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4502		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4203		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La Menü-Nr.: 4599		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G1,Ei,G Menü-Nr.: 4584		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019		Saftiger Apfel-Streuselkuchen M,G1,Ei,G,Me,La 89727
Fr 09.01.		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4603		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln M,Fi,S,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4474		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti M,S,G1,G,Me,La Menü-Nr.: 4784		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,S,Me,La,Sn,20,3 Menü-Nr.: 4085		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung M,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4515		Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024		Erdbeer-Schnitte M,G1,Ei,G,Me,La,3 46017
Sa* 10.01.		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La Menü-Nr.: 4747		Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip M,S,G1,Ei,G,Me,La,G4 Menü-Nr.: 4555		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse M,Fi,Me,La Menü-Nr.: 4417		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G1,Ei,G Menü-Nr.: 4145		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelchmelze S,G1,Ei,G,20 Menü-Nr.: 4386		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810020		Pflaumenschnitte mit Streusel G1,Ei,G 46024
So* 11.01.		Cremiges Champignonragout mit Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La Menü-Nr.: 4587		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn Menü-Nr.: 4768		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße M,S,G1,G,Me,La,20,3 Menü-Nr.: 4182		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La Menü-Nr.: 4765		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3 Menü-Nr.: 4076		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022		Mandel-Bienenstich-Schnitte Sf,G1,Ei,Sb,Sf1,G,Me,La 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
M,Me,La,3

F

Menü-Nr.: 4021



Täglich
bestellbar!

Traditionell und gut!

Viele unsere Kunden lieben die bodenständige, deftige Küche und dieses Mittagessgericht steht genau dafür: Herzhafte Bratwürstchen mit Kartoffeln und Kohl – einfach lecker! Guten Appetit!

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

- Mittagssgerichte 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!