

# Speisenkarte für die Woche vom 19.01. bis 25.01.2026

Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen					
		A	B	C	D	E											
Mo	19.01.		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4082		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● Menü-Nr.: 4590		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4748		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4061		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4595		Apfelmus 3 1552		Karottensalat 3 D81009		Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017
Di	20.01.		Kartoffelpalpen mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße G,G1,Ei ● Menü-Nr.: 4588		Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4612		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4211		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4151		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: 4507		Himbeercreme mit Fruchtsorte auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505		Rote Bete Salat D810010		Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei 46024
Mi	21.01.		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4683		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerhöhlen und Salzkartoffeln F,i,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4419		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4190		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4745		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeerkompott G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4525		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,M,Me,La,1 1503		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,L,Sn D810019		Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sn,F1 46025
Do	22.01.		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis G,G1,S ● Menü-Nr.: 4030		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4565		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn ● Menü-Nr.: 4221		Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Ersben und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,F,i,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4425		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,L,1 1506		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,I,3 D810023		Kirschkuchen G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 89721
Fr	23.01.		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4575		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,L,Sn ● Menü-Nr.: 4018		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,i,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4402		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,L,Sn ● Menü-Nr.: 4758		Gyrossuppe mit Putengeschnetzeltem M,Me,La ● Menü-Nr.: 4638		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümelchen G,G1,M,Me,L,1 1508		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,L,Sn D810020		Käse-Mandarinenschnitte G,G1,Ei,M,Me,La 46022
Sa*	24.01.		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La ● Menü-Nr.: 4539		Herzhafte Rosenkohlfkartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis G,G1 ● Menü-Nr.: 4782		Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,L,20,3 ● Menü-Nr.: 4144		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4069		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümelchen G,G1,Sb,M,Me,L,1 1511		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,L,Sn D810022		Rhab-Stachelbeer-Kuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46010
So*	25.01.		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4045		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4458		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4117		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn ● Menü-Nr.: 4275		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4387		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,L,1,3 1510		Farmersalat (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,Sb,M,Me,L,Sn,F1 89731

**Unser Lieblings-Menü der Woche**

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,i,M,Me,L,Sn

**F** Menü-Nr.: 4494

Täglich bestellbar!



**Lassen Sie es sich schmecken!**

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme von Spurenelementen und Vitaminen. Mit dem Verzehr von Fisch versorgen Sie Ihren Körper unter anderem mit Jod, Folsäure und Vitamin D.

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](http://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.

Serviervorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servievorschläge. Änderungen vorbehalten!