

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 <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4082 	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</small> ● Menü-Nr.: 4590 	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4748	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4061 	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4595 	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Erdbeer-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,3</small> 46017
Di 20.01.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ ● Menü-Nr.: 4588  	 Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4612  	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</small> ● Menü-Nr.: 4211 	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4151 	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,20</small> ● Menü-Nr.: 4507 	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G,Gl,Ei</small> 46024
Mi 21.01.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4683 	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4419 	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4190  	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4525 	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,1</small> 1503	 Fitnissalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 46025
Do 22.01.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ ● Menü-Nr.: 4030  	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4565  	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221 	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4425	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759  	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sh,M,Me,La,1</small> 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sa,1,3</small> D810023	 Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,Sh,M,Me,La</small> 89721
Fr 23.01.	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4575 	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4018 	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4402	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4758 	 Gyrossuppe mit Putengeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4638 	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sh,M,Me,La,1</small> 1508	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810020	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,Sh,M,Me,La</small> 46022
Sa* 24.01.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4539  	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560  	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sh</small> ● Menü-Nr.: 4782  	 Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small> ● Menü-Nr.: 4144 	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4069  	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,Me,La,Sh,M,Me,La,1</small> 1511	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810022	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46010
So* 25.01.	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4045	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4458	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small> ● Menü-Nr.: 4117 	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4275 	 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4387 	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks <small>G,Gl,Sh,M,Me,La,Sa,1,3</small> 1510	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,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 Mittagsgeschicht 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).

● Mittagsgeschichte 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!