

Speisenkarte für die Woche vom 02.02. bis 08.02.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 02.02.		<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup> ● Menü-Nr.: 4552		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4610		<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4159		<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4400		<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4013		<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümln <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1508		<b>Rote Bete Salat</b> D810010		<b>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 89731
Di 03.02.		<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4001		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4524		<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4217		<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherndchen, dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4197		<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4554		<b>Luftige Schokoladenmousse mit Soße</b> <sup>Sh,M,Me,La,1</sup> 1506		<b>Farmersalat (konserviert)</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007		<b>Pfirsich-Käsekuchen</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 46013
Mi 04.02.		<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4502		<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4540		<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4751		<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4260		<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4026		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1507		<b>Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020		<b>Nusschnitte mit Glasur</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup> 46023
Do 05.02.		<b>Vegetarischer Möhreineintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603		<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4776		<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> ● Menü-Nr.: 4406		<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup> ● Menü-Nr.: 4021		<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4523		<b>Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks</b> <sup>G,G1,Sh,M,Me,La,Sf,1,3</sup> 1510		<b>Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing</b> <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022		<b>Saftiger Apfel-Streuselkuchen</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 89727
Fr 06.02.		<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,G1,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4024		<b>Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4429		<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4183		<b>Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren,</b> dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4761		<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“</b> <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4591		<b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>3</sup> 1557		<b>Bohnensalat</b> D810013		<b>Erdbeer-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,3</sup> 46017
Sa* 07.02.		<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4587		<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4060		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße</b> mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4784		<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4426		<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4609		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümln <sup>G,G1,Sh,M,Me,La,1</sup> 1511		<b>Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sf,1,3</sup> D810023		<b>Pflaumenschnitte mit Streuseln</b> <sup>G,G1,Ei</sup> 46024
So* 08.02.		<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4755		<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup> ● Menü-Nr.: 4508		<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,</b> dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,Sn,20</sup> ● Menü-Nr.: 4269		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4124		<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sh</sup> ● Menü-Nr.: 4514		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce</b> auf Biskuit <sup>G,G1,Sh,M,Me,La,1</sup> 1509		<b>Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810021		<b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,Sh,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>

F Menü-Nr.: 4080 ●



Täglich  
bestellbar!

Einfach am besten!

Es muss nicht immer kompliziert sein. Auch ein „einfaches“ Menü wird durch seine hervorragenden Zutaten und die passende Würze zum Lieblings-Menü unserer Kundinnen und Kunden!

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.

Serviervorschl ge: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorsch ge.  nderungen vorbehalten!