

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.		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S ● Menü-Nr.: 4552		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,EiS ● Menü-Nr.: 4610		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4159		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4400		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4013		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La, 1508
Di	03.02.		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,E ● Menü-Nr.: 4001		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La, 10 ● Menü-Nr.: 4524		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4217		Grünkohl mit Kasseler und Räucherrendchen, dazu Salzkartoffeln G,G1, 203 ● Menü-Nr.: 4197		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4554		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La, 1506
Mi	04.02.		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsauce G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4502		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatengarnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4540		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4751		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4260		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4026		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La, 1507
Do	05.02.		Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4603		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4776		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4406		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La, 3 ● Menü-Nr.: 4021		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4523		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La, 1,3 1510
Fr	06.02.		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei ● Menü-Nr.: 4024		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4429		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4183		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4761		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4591		Apfel-Bananenmus G,G1, 1557
Sa*	07.02.		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4587		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● Menü-Nr.: 4060		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4784		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4426		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La, 20,3 ● Menü-Nr.: 4609		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La, 1 1511
So*	08.02.		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4755		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sa ● Menü-Nr.: 4508		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn, 20 ● Menü-Nr.: 4269		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4124		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb ● Menü-Nr.: 4514		Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La, 1,3 1509



Unser Lieblings-Menü der Woche

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

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 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.

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