

Speisenkarte für die Woche vom 16.02. bis 22.02.2026

| Einfach lecker | | Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker | | Gourmet-Menü | | Spezialität des Tages | | Traditionell gut | | Dessert | Salat | Kuchen | |
|----------------|--------|--|--|--------------|--|-----------------------|--|------------------|--|---------|---|--------|---|
| | | A | B | C | D | E | | | | | | | |
| Mo | 16.02. | | Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Menü-Nr: 4081 | | Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4458 | | Rindergulasch mit buntem Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr: 4226 | | Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4598 | | Currywurst mit Kartoffelpalten S,n,3 ● Menü-Nr: 4088 | | Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 |
| Di | 17.02. | | Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4780 | | Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr: 4612 | | Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4127 | | Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4061 | | Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4576 | | Schokoladenmousse mit Kirschkomppott S,b,M,Me,La,1 1504 |
| Mi | 18.02. | | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 ● Menü-Nr: 4513 | | Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr: 4548 | | Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4748 | | Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4425 | | Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4098 | | Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 |
| Do | 19.02. | | Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtoße G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr: 4545 | | Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● Menü-Nr: 4590 | | Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● Menü-Nr: 4108 | | Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4297 | | Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S ● Menü-Nr: 4645 | | Apfel-Bananenmus S ● Menü-Nr: 1557 |
| Fr | 20.02. | | Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4082 | | Kässpätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr: 4558 | | Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4402 | | Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4745 | | Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4577 | | Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 |
| Sa* | 21.02. | | Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4683 | | Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,i,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4419 | | Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb ● Menü-Nr: 4782 | | Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4086 | | Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr: 4515 | | Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit S,b,M,Me,La,1 1509 |
| So* | 22.02. | | Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4580 | | Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsing-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4768 | | Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4255 | | Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● Menü-Nr: 4758 | | Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-Gemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr: 4192 | | Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 |

 **Unser Lieblings-Menü der Woche**

Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
● Menü-Nr: 4079

Täglich bestellbar!



Traditionell und gut!

Das Rote-Bete-Gemüse mit seinem erdigen Geschmack harmoniert wunderbar mit der Kapern-Soße und ist reich an Antioxidantien und Mineralstoffen.

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!



Farmersalat (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007



Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017



Bohnensalat D810013



Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei 46024



Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511



Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn 46025



Apfel-Bananenmus S 1557



Kirschkuchen G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 89721



Gurkensalat D810008



Käse-Mandarinenschnitte G,G1,Ei,M,Me,La 46022



Rohkostsalat mit Jogurt-Dressing M,Me,La,S 46010



Rhab-Stachelbeer-Kuchen G,G1,Ei,M,Me,La 89731



Feldsalat mit Balsamico-Dressing S,d,1,3 D810018



Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 89731