

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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226 	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4598 	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088 	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Di 17.02.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseinlage, 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 (Schweinemedallion 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 Kirschkompott ^{So,M,Me,La,1} 1504	 Bohnensalat D810013	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,G1,Ei} 46024
Mi 18.02.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} ● Menü-Nr.: 4513 	 Pikante Gemüsepfanne 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,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4748	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingsspüre ^{G,G1,F,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,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810023	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,G1,Ei,So,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025
Do 19.02.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{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,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 ³ 1557	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810021	 Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,So,M,Me,La} 89721
Fr 20.02.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4082 	 Käsespätzle 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,F,M,Me,La,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 Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,So,M,Me,La,Sa,1,3} 1510	 Gurkensalat ³ D810008	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46022
Sa* 21.02.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4683 	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4419 	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{So} ● 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 Karameillesoße auf Biskuit ^{G,G1,So,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810024	 Rhab-Stachelbeerkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46010
So* 22.02.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4580 	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4768	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöflespätzle ^{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	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 89731



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}

F

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 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!