


Speisenkarte für die Woche vom 02.03. bis 08.03.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 02.03.	 <p>Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4002 </p>	 <p>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur</p> <p>● Menü-Nr.: 4560  </p>	 <p>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4751</p>	 <p>Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4145  </p>	 <p>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,Gl,Ei,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4026  </p>	 <p>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small></p> <p>1507</p>	 <p>Weißkrautsalat ³ <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sf1</small></p> <p>D810011</p>	 <p>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sf1</small></p> <p>89731</p>
Di 03.03.	 <p>Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,Gl,M,Me,La</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4592 </p>	 <p>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4347 </p>	 <p>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4159  </p>	 <p>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4765</p>	 <p>Gyrossuppe mit Putengeschnetzeltem <small>M,Me,La</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4638 </p>	 <p>Cappuccino-Pudding mit Karameisöbe auf Biskuit <small>G,Gl,S,M,Me,La,1</small></p> <p>1509</p>	 <p>Gurkensalat ³</p> <p>D810008</p>	 <p>Pfirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small></p> <p>46013</p>
Mi 04.03.	 <p>Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4509 </p>	 <p>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4565  </p>	 <p>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4202</p>	 <p>Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{20,3}</p> <p>● Menü-Nr.: 4197  </p>	 <p>Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,Gl,Ei,Sb</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4514 </p>	 <p>Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La,1</small></p> <p>1505</p>	 <p>Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small></p> <p>D810021</p>	 <p>Nusschnitte mit Glasur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small></p> <p>46023</p>
Do 05.03.	 <p>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵</p> <p>● Menü-Nr.: 4608  </p>	 <p>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4776</p>	 <p>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,Gl,M,Me,La,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4432 </p>	 <p>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4021  </p>	 <p>Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,Gl,M,Me,La</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4512 </p>	 <p>Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,S,M,Me,La,1</small></p> <p>1503</p>	 <p>Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}</p> <p>D810018</p>	 <p>Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,Gl,M,Me,La</small></p> <p>89727</p>
Fr 06.03.	 <p>Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4025 </p>	 <p>Milchreis mit fruchtigen Mandarin <small>M,Me,La,10</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4501  </p>	 <p>Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4211 </p>	 <p>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,F,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4465</p>	 <p>Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4574  </p>	 <p>Rhabarbermus ³</p> <p>1553</p>	 <p>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small></p> <p>D810024</p>	 <p>Erdbeer-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,3</small></p> <p>46017</p>
Sa* 07.03.	 <p>Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵</p> <p>● Menü-Nr.: 4588  </p>	 <p>Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4606  </p>	 <p>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4162 </p>	 <p>Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4400 </p>	 <p>Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <small>G,Gl,Ei,20</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4546  </p>	 <p>Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small></p> <p>1504</p>	 <p>Fitnissalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small></p> <p>D810019</p>	 <p>Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G,Gl,Ei</small></p> <p>46024</p>
So* 08.03.	 <p>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4053 </p>	 <p>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4164 </p>	 <p>Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,Gl,K,F,M,Me,La,20</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4427 </p>	 <p>Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,Gl,S,Sn</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4275 </p>	 <p>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small></p> <p>● Menü-Nr.: 4595 </p>	 <p>Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,Sb,M,Me,La,1</small></p> <p>1511</p>	 <p>Karottensalat ³</p> <p>D810009</p>	 <p>Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small></p> <p>46025</p>



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,Gl,S,Sn

F Menü-Nr.: 4221 ● 

Täglich
bestellbar!

Wussten Sie schon...?

Unsere Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln ist das mit Abstand beliebteste Mittags-Menü unserer Tischgäste, weshalb wir sie jetzt wie gewünscht noch öfter anbieten! Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschäft 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).

● Mittagsgeschäfte 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.