

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.		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,E,M,Me,La,S		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
Di	03.03.		Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Gyrossuppe mit Putengeschnetzeltem M,Me,La		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sa,M,Me,La,1
Mi	04.03.		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,Sf1		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,E,Sb		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1
Do	05.03.		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,Fi,M,Me,La,Sn		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,M,Me,La,1
Fr	06.03.		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,E,M,Me,La,S,20,3		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Rhabarbermus ³ G,G1,M,Me,La,1
Sa*	07.03.		Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵		Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn		Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln G,G1,E,20		Schokoladenmousse mit Kirschkomott Sb,M,Me,La,1
So*	08.03.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sa,M,Me,La,1



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,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 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!



Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1

1507



Weißkrautsalat³ D810011



Gurkensalat³ D810008



Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1

1505



Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S

D810021



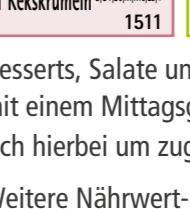
Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

1503



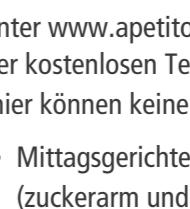
Rhabarbermus³ D810024

1553



Erdbeer-Schnitte G,G1,E,M,Me,La,3

46017



Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei

46024



Mandel-Bienenstich-Schnitte G,G1,Sa,M,Me,La,Sf,Sf1

D810009

46025