

Speisenkarte für die Woche vom 16.03. bis 22.03.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 16.03.	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me ● Menü-Nr.: 4575 	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4429	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4182 	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sa,S ● Menü-Nr.: 4445 	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 ● Menü-Nr.: 4378 	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sa,M,Me,La,1 1506	 Gurkensalat³ D810008	 Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017
Di 17.03.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4074 	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● Menü-Nr.: 4533 	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfel-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4255	 Sauerrahmgulasch v om Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4151 	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4554 	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sa,M,Me,La,Sa,1,3 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei 46024
Mi 18.03.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628 	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 ● Menü-Nr.: 4164 	 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4748	 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4079 	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Menü-Nr.: 4500 	 Rhabarbermus³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing^{Sa,1,3} D810018	 Mandel-Bienenstich-Schnitte G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1 46025
Do 19.03.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4780	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4585 	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4120 	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree G,G1,F,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4425	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4578 	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019	 Kirschkuchen G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 89721
Fr 20.03.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4570 	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4768	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4420	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn ● Menü-Nr.: 4138 	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn ● Menü-Nr.: 4644 	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit G,G1,Sa,M,Me,La,1 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024	 Käse-Mandarinen-Schnitte G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 46022
Sa* 21.03.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesauce G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4516 	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4612 	 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 	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4080	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4562 	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020	 Rhab.-Stachelbeerkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46010
So* 22.03.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● Menü-Nr.: 4023 	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysauce mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4548 	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4269 	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4761	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4098 	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokolade G,G1,M,Me,La,1 1505	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,M,Me,La 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis
G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4745 ●



Täglich
bestellbar!

Ein Klassiker!

Ein leckerer Klassiker der traditionell deutschen Küche, der bei Groß und Klein sehr beliebt ist!
Dieses Menü enthält außerdem 35 g Eiweiß und dient damit der Erhaltung der Muskelkraft!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschichte 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!