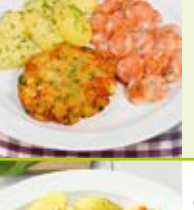
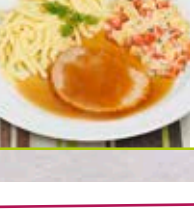
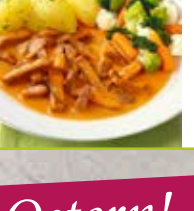


Speisenkarte für die Woche vom 30.03. bis 05.04.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 30.03.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,E1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4002	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,E1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4558	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschme- ckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,E1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4127	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4765	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln E1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4069	 Apfelmus³ 1552	 Karottensalat³ D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,E1,M,Me,La,S,SF1 89731
Di 31.03.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,E1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4543	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4472	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4224	 Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 ● Menü-Nr.: 4144	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,E1,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4365	 Himbeercrème mit Frucht- soße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Pfirsich-Käse- kuchen G,G1,E1,M,Me,La 46013
Mi 01.04.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Menü-Nr.: 4539	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4776	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,E1,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4154	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4465	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4574	 Quark-Creme mit Maracuja- Soße auf Keks G,G1,M,Me,La,1 1503	 Fitnissalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,S,Sn D810019	 Nusschneitte mit Schokoglasur G1,E1,M,Me,La,S,SF2 46023
Do 02.04.	 Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung G,G1,E1,M,Me,La,9 ● Menü-Nr.: 4542	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4751	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,E1 ● Menü-Nr.: 4145	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,E1,S ● Menü-Nr.: 4584	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sh,M,Me,La,1 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Bal- samico-Dressing S1,1,3 D810023	 Saftiger Apfel-Streu- selkuchen G,G1,E1,M,Me,La 89727
Fr* Karfreitag 03.04.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4053	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln E1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4565	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4402	 Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren- Gemüse und Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4796	 Apfelstrudel mit Vanillesauce G,G1,M,Me,La Menü-Nr.: 4512	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,Sh,M,Me,La,1 1508	 Rotkrautsalat D810012	 Erdbeer-Schnitte G,G1,E1,M,Me,La,3 46017
Sa* 04.04.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,20,3 Menü-Nr.: 4025	 Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,E1 ● Menü-Nr.: 4621	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4211	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4086	 Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4387	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sh,M,Me,La,1 1511	 Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022	 Pflaumenschnitte mit Streusel G,G1,E1 46024
So* Oster- sonntag 05.04.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Menü-Nr.: 4544	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4192	 Hähnchenbrust in Frischkäse-Bärlauchsoße mit Brokkoli und Erbsen, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4791	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße E1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4263	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4124	 Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks G,G1,Sh,M,Me,La,S1,3 1510	 Farmersalat (konserviert) E1,M,Me,La,S D810007	 Mandel-Bienenstich- Schnitte G,G1,E1,Sh,M,Me,La,S,SF1 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräuter-
soße mit grünen Bohnen und Fingermöhren,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn

F

Menü-Nr.: 4318 ●



Täglich
bestellbar!

Frohe Ostern!

Die feine Kräutersoße enthält
rund 11 verschiedene Kräuter
- von Bohnenkraut bis Pimpernelle -
und macht dieses Lamm-Gericht
mit seinen feinen abgestimmten
Zutaten zu einem absoluten
Geschmackserlebnis! Natürlich gut!

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.

Serviervorschl. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!