

Speisenkarte für die Woche vom 27.04. bis 03.05.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 27.04.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4002	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 ● Menü-Nr.: 4590	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4210	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4086	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4574	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden 1508	 Farmersalat (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1,(Sf2) 89731
Di 28.04.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● Menü-Nr.: 4549	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4610	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4182	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4465	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4732	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1504	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1,(Sf1) 46013
Mi 29.04.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 ● Menü-Nr.: 4513	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4776	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhal- tiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4420	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4598	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G,G1,Ei,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4365	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,S,M,Me,La,Sf1 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Bal- samico-Dressing Sf1,3 D810023	 Nusschnitte mit Schokoglasur G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf2,(Sf1) 46023
Do 30.04.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4082	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten- Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4540	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4203	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4400	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4668	 Apfel-Bananen-mus (G),(M),(Me),(La),3 1557	 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing Sf1,3 D810021	 Saftiger Apfel-Streusel- kuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1,(Sf2) 89727
Fr 01.05.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4580	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4419	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4751	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 ● Menü-Nr.: 4085	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelchmelze G,G1,Ei,S,20 ● Menü-Nr.: 4386	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,S,M,Me,La,Sf1,Sf1,3 1510	 Gurkensalat³ D810008	 Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf1),3 46017
Sa* 02.05.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4683	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4095	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kartoffelwürfel F ● Menü-Nr.: 4406	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4761	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4515	 Cappuccino-Pudding mit Kara- melsoße auf Biskuit G,G1,S,M,Me,La,Sf1,Sf1 1509	 Rohkostsalat mit Jog- hurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024	 Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei,(Sf1),(Sf1),(Sf2) 46024
So* 03.05.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahneseße mit Gemüse- einlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4780	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf ● Menü-Nr.: 4508	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4320	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei ● Menü-Nr.: 4145	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4045	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,Ei,S,M,Me,La,Sf1 1507	 Weißkrautsalat³ D810011	 Mandel-Bienenstich- Schnitte G,G1,Ei,S,M,Me,La,Sf1,(Sf2) 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“
in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger
Allerlei“ und Salzkartoffeln
G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4765 ●

Täglich
bestellbar!



Hätten Sie's gewusst?

Dieses bei unseren Tischgästen sehr
beliebte Mittags-Menü enthält neben
ganz viel Geschmack auch eine große
Menge Eiweiß und trägt dadurch
zur Gesunderhaltung im Alter bei!
Guten Appetit!

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 ge: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorsch ge.  nderungen vorbehalten!