

Speisenkarte für die Woche vom 11.05. bis 17.05.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 11.05.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,F,Sf1} Menü-Nr.: 4509	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4192	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4748	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4282	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La} Menü-Nr.: 4594	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,Sf1} 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1,3} 46017
Di 12.05.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S Menü-Nr.: 4588	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} Menü-Nr.: 4606	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4162	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4745	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4069	 Cappuccino-Pudding mit Karameisose auf Biskuit ^{G,Gl,S,M,Me,La,Sf1} 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei,Sf1,Sf1,3} 46024
Mi 13.05.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4053	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4585	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4273	 Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} Menü-Nr.: 4102	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,20} Menü-Nr.: 4507	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,Sf1} 1505	 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,S,M,Me,La,Sf1,Sf1,3} 46025
Do* Christi Himmelfahrt 14.05.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4755	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} Menü-Nr.: 4501	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4255	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4061	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4554	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,M,Me,La,Sf1} 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018	 Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,S,M,Me,La,Sf1,Sf1,3} 89721
Fr 15.05.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S Menü-Nr.: 4608	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4018	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} Menü-Nr.: 4407	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4151	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4525	 Rhabarbermus ^{(G,Gl,M,Me,La),3} 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1,3} 46022
Sa* 16.05.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} Menü-Nr.: 4001	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4558	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} Menü-Nr.: 4782	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} Menü-Nr.: 4462	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} Menü-Nr.: 4644	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{S,M,Me,La,Sf1} 1504	 Rotkrautsalat D810012	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1} 46010
So* 17.05.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4543	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} Menü-Nr.: 4474	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} Menü-Nr.: 4117	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La,20} Menü-Nr.: 4770	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} Menü-Nr.: 4098	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,S,M,Me,La,Sf1} 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1} 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}

F Menü-Nr.: 4494 ● 

Täglich
bestellbar!



Lassen Sie es sich schmecken!

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme von Spurenelementen und Vitaminen. Mit dem Verzehr von Fisch versorgen Sie Ihren Körper unter anderem mit Jod, Folsäure und Vitamin D.

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.

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