

























































Speisenkarte für die Woche vom 25.05. bis 31.05.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo* Pfingst- montag 25.05.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4001	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4776	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4334	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,20} ● Menü-Nr.: 4164	 Saftige Gemüesfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4387	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Su,M,Me,La,Sf,1} 1506	 Gurkensalat³ D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,Sf2} 89731
Di 26.05.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S} ● Menü-Nr.: 4552	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4533	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{F,Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4432	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4765	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088	 Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks ^{G,Gl,Su,M,Me,La,Sf,1,3} 1510	 Karottensalat³ D810009	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1,Sf2,Sf4} 46013
Mi 27.05.	 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4592	 Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4612	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4176	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4465	 Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststücken ^{G,Gl,Ei,Sb} ● Menü-Nr.: 4514	 Rhabarbermus ^{G,Gl,M,Me,La,3} 1553	 Weißkrautsalat³ D810011	 Nusschmitte mit Schokolaglasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Do 28.05.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4516	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se} ● Menü-Nr.: 4508	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4784	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4080	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,Sf,1} 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 89727
Fr 29.05.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4429	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,G,3,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4120	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4400	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} ● Menü-Nr.: 4500	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Su,M,Me,La,Sf,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf1,Sf1,3} 46017
Sa* 30.05.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4030	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4427	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4086	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4630	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,3,M,Me,La,Sf,1} 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	 Pflaumschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei,Sf1,Sf1,Sf2} 46024
So* 31.05.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4082	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4131	 Putenmedallions in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4751	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4263	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4595	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokolake ^{G,Gl,M,Me,La,Sf,1} 1505	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,Su,M,Me,La,Sf,Sf1,Sf2} 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4503 ● ☒ ☒

Täglich
bestellbar!



... und noch mehr Spargel!

Auch bei der vegetarischen Variante des Stangenspargels darf die perfekt abgeschmeckte Sauce Hollandaise natürlich nicht fehlen! Lassen Sie sich täglich verwöhnen!

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ag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschag. nderungen vorbehalten!