

Speisenkarte für die Woche vom 08.06. bis 14.06.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 08.06.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4053	 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,9} ● Menü-Nr.: 4542	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,Gl,M,Me,La,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4108	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4796	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4554	 Apfelmus ^{G,Gl,M,Me,La,3} 1552	 Rote Bete Salat D810010	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),3} 46017
Di 09.06.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4580	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4768	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4217	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs, dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4426	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4578	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),1} 1505	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46024
Mi 10.06.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4539	 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4472	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4159	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4061	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4562	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keksen ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1503	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810019	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,Sn,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46025
Do 11.06.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4060	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ ● Menü-Nr.: 4785	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4145	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4512	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sn,M,Me,La,(Sf),1} 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{3,13} D810023	 Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,Sn,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 89721
Fr 12.06.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4551	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4565	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4420	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4761	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4609	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Böden ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1508	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810020	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46022
Sa* 13.06.	 Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4557	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4606	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4127	 Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} ● Menü-Nr.: 4144	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3} ● Menü-Nr.: 4378	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Böden ^{G,Gl,S,Sn,M,Me,La,(Sf),1} 1511	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810022	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2),(Sf4)} 46010
So* 14.06.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4024	 Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4555	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4269	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4770	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4045	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksen ^{G,Gl,S,Sn,M,Me,La,(Sf),1,3} 1510	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 89731



**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!

Unser Lieblings-Menü der Woche
Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S}
F Menü-Nr.: 4745 ● 12,69 €

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.

Serviervorsicht: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servieranschläge. Änderungen vorbehalten!