

Speisenkarte für die Woche vom 06.07. bis 12.07.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 06.07.	 Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S ● Menü-Nr.: 4619	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4023	 Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4126	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4754	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4578	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Di 07.07.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4006	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se} ● Menü-Nr.: 4508	 Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Kasselerbraten in Bratensaff mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4102	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4631	 Cappuccino-Pudding mit Karameiseln auf Biskuit ^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Nusschneitte mit Schokoglasur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Mi 08.07.	 Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4569	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4610	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4180	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4274	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4068	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505	 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 89727
Do 09.07.	 Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4011	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4747	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4420	 Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4528	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} ● Menü-Nr.: 4500	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,G1,Ei} 46024
Fr 10.07.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9} ● Menü-Nr.: 4513	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4565	 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4753	 Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,F,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4423	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4028	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 11.07.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● Menü-Nr.: 4608	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4590	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4417	 Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4019	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4095	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sa,M,Me,La,1} 1504	 Fitnesalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,G1,Ei,Sh,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025
So* 12.07.	 Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,F,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4431	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4131	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4254	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4761	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4594	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sh,M,Me,La,1} 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,Sh,M,Me,La} 89721



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersauce, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln^{G,G1,Ei,M,Me,La}

F Menü-Nr.: 4103 ●

Täglich
bestellbar!



Das besondere Extra!

Die exquisite Sauce béarnaise ist eine warme aufgeschlagene Buttersauce, die mit Kerbel, Estragon und Petersilie fein abgeschmeckt wird.

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).

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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!