

Speisenkarte für die Woche vom 20.07. bis 26.07.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 20.07.	 Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,Gl,Sb,Sn} ● Menü-Nr.: 4339	 Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4053	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4216	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189	 Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S ● Menü-Nr.: 4611	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	 Gurkensalat ³ D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,SF,S1} 89731
Di 21.07.	 Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4004	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4544	 Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,Gl,F,IM,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4454	 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} ● Menü-Nr.: 4021	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4736	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,Sf,1,3} 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 22.07.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S} ● Menü-Nr.: 4552	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● Menü-Nr.: 4641	 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.: 4121	 Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4794	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4512	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018	 Nusschneitte mit Schokoladenglasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,SF,2} 46023
Do 23.07.	 Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4010	 Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4572	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4739	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,F,IM,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462	 Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4027	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 89727
Fr 24.07.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4516	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{F,IM,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4475	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4181	 Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4247	 Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4589	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 25.07.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4501	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^F ● Menü-Nr.: 4421	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S} ● Menü-Nr.: 4444	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4507	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G,Gl,Ei} 46024
So* 26.07.	 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,F,IM,Me,La} ● Menü-Nr.: 4403	 Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,Gl,Sb} ● Menü-Nr.: 4128	 Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4334	 Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4094	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4554	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La,SF,S1} 46025

Unser Lieblings-Menü der Woche
Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,F,IM,Me,La,S}
● Menü-Nr.: 4410



Haben Sie's gewusst?
Den Fisch am Freitag zu genießen, hatte früher religiöse Gründe und ist dann zu einer Tradition geworden. Ernährungswissenschaftler empfehlen ebenfalls den Fisch häufiger in der Woche zu verzehren.

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.

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