

Speisenkarte für die Woche vom 17.08. bis 23.08.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 17.08.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4008	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4224	 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4499	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4668	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Käse-Mandarinenschnitte G,G1,Ei,M,Me,La 46022
Di 18.08.	 Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4587	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4419	 Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4179	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4263	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4543	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sn,M,Me,La,1} 1506	 Farmersalat, (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007	 Rhab.-Stachelbeerkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46010
Mi 19.08.	 Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4557	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4533	 Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} ● Menü-Nr.: 4407	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20} ● Menü-Nr.: 4165	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4365	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810020	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,M,Me,La,SF,Sn 89731
Do 20.08.	 Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb} ● Menü-Nr.: 4763	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4347	 Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4198	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4086	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4598	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sn,M,Me,La,S,1,3} 1510	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810022	 Nusschnitte mit Schokolaglasur G,G1,Ei,M,Me,La,SF,Sn 46023
Fr 21.08.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4683	 Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4777	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4497	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4013	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088	 Apfel-Bananenmus ³ 1557	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46013
Sa* 22.08.	 Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4096	 Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4612	 Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● Menü-Nr.: 4781	 Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4520	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4523	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,G1,Sn,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{G,1,3} D810023	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,3 89727
So* 23.08.	 Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4110	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4599	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4211	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4765	 Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,F,i,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4408	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sn,M,Me,La,1} 1509	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810021	 Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017

Unser Lieblings-Menü der Woche
Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf^{Fi,M,Me,La,Sn}
F Menü-Nr.: 4432 ●

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).
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie links unten auf der anderen Seite der Karte.

Serviervorschl. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servierfotos. Änderungen vorbehalten!