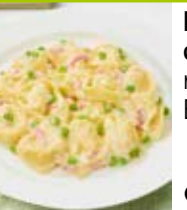
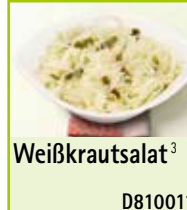
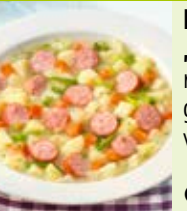
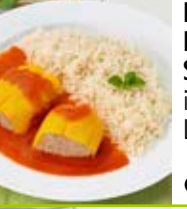
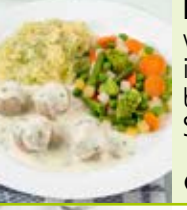
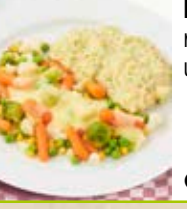


Speisenkarte für die Woche vom 14.09. bis 20.09.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 14.09.	 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 Feinschmeckersoße, 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	 Weißkohl mit Rindfleisch und Sauce³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Di 15.09.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen Nudeln^{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 Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226 	 Kasselerbraten in Bratensauce 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 Karameisauce auf Biskuit^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1509	 Gurkensalat³ D810008	 Nusschneitte mit Schokoladenglasur^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} 46023
Mi 16.09.	 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 Schokolade^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1505	 Hanseatensalat mit Kräuterdressing^{M,Me,La,S,Sn} D810021	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 89727
Do 17.09.	 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 Vanillesauce und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4500 	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks^{G,G1,G,M,Me,La,1} 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing^{Sd,1,3} D810018	 Pflaumenschnitte mit Streusel^{G,G1,Ei} 46024
Fr 18.09.	 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 Broccoli 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 	 Rhabarbermus³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 19.09.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^S ● Menü-Nr.: 4608 	 Quarktaler auf Vanillesauce 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^{S,M,Me,La,1} 1504	 Fitnesssalat mit Kräuterdressing^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Mandel-Bienenstich-Schnitte^{G,G1,Ei,S,M,Me,La,S,20,3} 46025
So* 20.09.	 Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüsebeilage, dazu Langkornreis^{G,G1,F,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4431	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln^{G,G1,S,20} ● Menü-Nr.: 4131 	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöfelspätzle^{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 Keks-Krümeln^{G,G1,S,M,Me,La,1} 1511	 Karottensalat³ D810009	 Kirschkuchen^{G,G1,Ei,S,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 Mittagsgeschäft 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 Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!