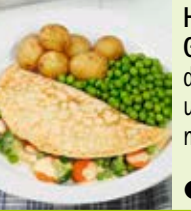
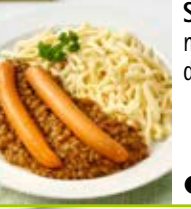
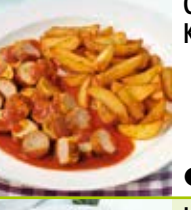
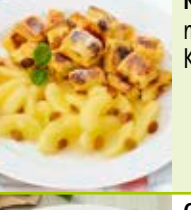


Speisenkarte für die Woche vom 26.10. bis 01.11.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 26.10.	 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 Gemüsereis^{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-Mandarin- Schnitte^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46022
Di 27.10.	 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^{So,M,Me,La,1} 1506	 Farmersalat (konserviert)^{Ei,M,Me,La,S} D810007	 Rhab.-Stachelbeer- Kuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46010
Mi 28.10.	 Reibekuchen mit Apfelmus^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4557 	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4533 	 Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlings- gemüse 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^{G,G1,M,Me,La,Sn} D810020	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf1} 89731
Do 29.10.	 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 Kohlrouladen 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,Sb,M,Me,La,1} 1510	 Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing^{M,Me,La,Sn} D810022	 Nusschnitte mit Schoko- glasur^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2} 46023
Fr 30.10.	 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 Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln^{Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4497 	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel- scheiben^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4013 	 Currywurst mit Kartoffelspalten^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088 	 Apfel- Bananenmus³ 1557	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46013
Sa* 31.10.	 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,Sb,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Bal- samico-Dressing^{Sf,1,3} D810023	 Saftiger Apfel-Streusel- kuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 89727
So* 01.11.	 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,Fi,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4408 	 Cappuccino-Pudding mit Kara- melldressing auf Biskuit^{G,G1,Sb,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

Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein
und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse
und Salzkartoffeln^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4078 ● 

Täglich
bestellbar!

Traditionell und gut!

Das Rote-Bete-Gemüse mit seinem
erdigen Geschmack harmoniert
wunderbar mit der Kapern-Soße
und ist reich an Antioxidantien
und Mineralstoffen.

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.