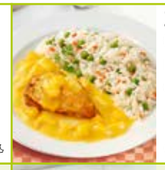
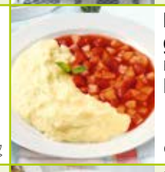
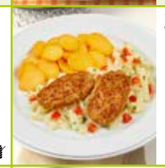
Speisenkarte für die Woche vom 04.01. bis 10.01.2027

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 04.01.	 **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**	 **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**	 **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-Mandarinen-Schnitte** G,G1,Ei,M,Me,La **46022**
Di 05.01.	 **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**	 **Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: **4028**	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 **1506**	 **Farmersalat,** (konserviert) Ei,M,Me,La,S **D810007**	 **Rhab.-Stachelbeer-Kuchen** G,G1,Ei,M,Me,La **46010**
Mi* Hl. Drei Könige 06.01.	 **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,S,Sn **D810020**	 **Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern** G,G1,Ei,M,Me,La,SFSf1 **89731**
Do 07.01.	 **Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art"** mit Langkornreis Sb ● Menü-Nr.: **4763**	 **Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind** mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: **4009**	 **Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4224**	 **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 Joghurt-Dressing** M,Me,La,S,Sn **D810022**	 **Nussschnitte mit Schokoglasur** G,G1,Ei,M,Me,La,SFSf2 **46023**
Fr 08.01.	 **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 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* 09.01.	**Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln** G,G1,S,Sn ● Menü-Nr.: **4096**	**Gemüseeintopf „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 Balsamico-Dressing** Sf,1,3 **D810023**	**Saftiger Apfel-Streuselkuchen** G,G1,Ei,M,Me,La,3 **89727**
So* 10.01.	**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 Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 **1509**	**Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn **D810021**	**Erdbeer-Schnitte** G,G1,Ei,M,Me,La,3 **46017**

Servervorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servervorschläge. Änderungen vorbehalten!

Unser Lieblings-Menü der Woche

Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3

F Menü-Nr.: **4102** ●

Täglich bestellbar!

Hätten Sie's gewusst?

Der Kasselerbraten stammt nicht aus Kassel, sondern aus Berlin, wo im 19. Jahrhundert der Fleischermeister Cassel die spezielle Art des Räucherns und Pökelns erfunden haben soll.

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgericht 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.