

# Speisenkarte für die Woche vom 13.04. bis 19.04.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 13.04.	 <b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais ● Menü-Nr.: 4798	 <b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4321	 <b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4217	 <b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4151	 <b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4576	 <b>Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden</b> 1508	 <b>Rote Bete Salat</b> D810010	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf1),3</sup> 46017
Di 14.04.	 <b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup> ● Menü-Nr.: 4552	 <b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4641	 <b>Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4176	 <b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4778	 <b>Grillschnecke vom Schwein</b> in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</sup> ● Menü-Nr.: 4076	 <b>Luftige Schokoladenmousse mit Soße</b> <sup>Sa,M,Me,La,(Sf1)</sup> 1506	 <b>Farmersalat (konserviert)</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	 <b>Pflaumschnitte mit Streusel</b> <sup>G,G1,Ei,(Sf1),(Sf1),(Sf2)</sup> 46024
Mi 15.04.	 <b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4502	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4585	 <b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> ● Menü-Nr.: 4785	 <b>Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4079	 <b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4026	 <b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> <sup>G,G1,M,Me,La,(Sf1)</sup> 1507	 <b>Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810020	 <b>Mandel-Bienenstich-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf2)</sup> 46025
Do 16.04.	 <b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 <b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4347	 <b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4183	 <b>Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft),</b> dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4462	 <b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4523	 <b>Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks</b> <sup>G,G1,Sa,M,Me,La,(Sf1),3</sup> 1510	 <b>Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810022	 <b>Kirschkuchen</b> <sup>G,G1,Ei,Sa,M,Me,La,(Sf1),(Sf1),(Sf2)</sup> 89721
Fr 17.04.	 <b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4023	 <b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4524	 <b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)</b> mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>F,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4432	 <b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4599	 <b>Nudelpfanne „asiatischer Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sa</sup> ● Menü-Nr.: 4514	 <b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>(G),(M),(Me),(La),(La),3</sup> 1557	 <b>Bohnensalat</b> D810013	 <b>Käse-Mandarinen-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf1),(Sf2)</sup> 46022
Sa* 18.04.	 <b>Reibekuchen mit Apfelsauce</b> <sup>G,G1,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4557	 <b>Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4429	 <b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4162	 <b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersauce</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4061	 <b>Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem</b> <sup>M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4630	 <b>Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden</b> <sup>G,G1,Sa,M,Me,La,(Sf1)</sup> 1511	 <b>Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing</b> <sup>Sa1,3</sup> D810023	 <b>Rhab.-Stachelbeerkuchen</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf1)</sup> 46010
So* 19.04.	 <b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4081	 <b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Sn,20</sup> ● Menü-Nr.: 4131	 <b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4319	 <b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4745	 <b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4554	 <b>Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit</b> <sup>G,G1,Sa,M,Me,La,(Sf1)</sup> 1509	 <b>Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810021	 <b>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,(Sf1),(Sf2)</sup> 89731

**Unser Lieblings-Menü der Woche**  
Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>  
**F Menü-Nr.: 4273**

**Täglich bestellbar!**



**Schlemmen Sie täglich!**  
Das zarte Geschnetzelte vom Rind ist eins der beliebtesten Menüs unserer Kunden. Probieren Sie es doch auch einmal aus. Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschichte bestellt werden. Es handelt sich hierbei um zugekaufte Produkte.  
Weitere Nährwert- und Artikelinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenlosen Tel.-Nr. 08 00 – 2 73 84 86 (hier können keine Bestellungen aufgegeben werden).  
● Mittagsgeschichte mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)  
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie links unten auf der anderen Seite der Karte.

Serviervorsicht: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servierbildern. Änderungen vorbehalten!