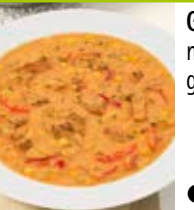
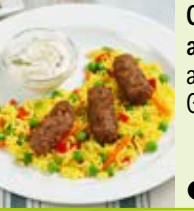
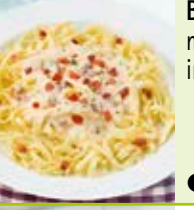
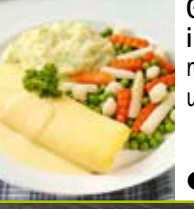


Speisenkarte für die Woche vom 28.09. bis 04.10.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 28.09.	 Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn} ● Menü-Nr.: 4339 	 Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4053 	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4216 	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189 	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4630 	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	 Gurkensalat ³ D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf1} 89731
Di 29.09.	 Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4004 	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4544 	 Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,G1,F,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4454 	 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} ● Menü-Nr.: 4021 	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4736	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 30.09.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S} ● Menü-Nr.: 4552 	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● Menü-Nr.: 4641 	 Geschnetzeltes vom Schwein in tomatierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4112 	 Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4794 	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} Menü-Nr.: 4512 	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018	 Nusschnitte mit Schokolaglasur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf2} 46023
Do 01.10.	 Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4010 	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me} ● Menü-Nr.: 4575 	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4739 	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462	 Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ● Menü-Nr.: 4027	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen 89727
Fr 02.10.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4516 	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4475 	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4181 	 Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4247 	 Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4589 	 Cappuccino-Pudding mit Karameillesoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* Tag der dt. Einheit 03.10.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639 	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4102 	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} ● Menü-Nr.: 4421 	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S} ● Menü-Nr.: 4444 	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4507 	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	 Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,G1,Ei} 46024
So* 04.10.	 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4403	 Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb} ● Menü-Nr.: 4128 	 Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4334 	 Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4094 	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4554 	 Himbeercrème mit FruchtsöÙe auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4121 ● 



Täglich
bestellbar!

Herbst-Schmankerln!

Zum Herbstanfang darf es gerne etwas herzhafter sein: Krustenbraten und deftige Beilagen passen da ideal, denn abgerundet wird das Wochen-Gericht mit vielen feinen Kräutern und Gewürzen.

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.

Serviervorschl ge: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorsch ge.  nderungen vorbehalten!