

Speisenkarte für die Woche vom 23.11. bis 29.11.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 23.11.	 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-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4754	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße 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	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Di 24.11.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{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 Möhengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4226	 Kasselerbraten in Bratensoße 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 Karamellisoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Nusschneitte mit Schokolaglasur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2} 46023
Mi 25.11.	 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	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4095	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 89727
Do 26.11.	 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 Sauerrahmsoße, dazu eine bunte Gemüsemischung 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 Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} ● Menü-Nr.: 4500	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,Gb,M,Me,La,1} 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810018	 Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,G1,Ei} 46024
Fr 27.11.	 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 Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4753	 Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, 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	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 28.11.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● Menü-Nr.: 4608	 Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● 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-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4019	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4068	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1} 1504	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Mandel-Bienenstich-Schnitte ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1} 46025
So* 1. Advent 29.11.	 Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,F,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4431	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4131	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4254	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{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-Krümel-Boden ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Kirschkuchen ^{G,G1,Ei,Sb,M,Me,La} 89721



Unser Advents-Menü der Woche

Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}

F Menü-Nr.: 4314 ●

Täglich
bestellbar!



Der Klassiker!

Die Entenkeule mit Rotkohl und Klößen ist der Auftakt in die Adventszeit und ein großer Genuss! Nutzen Sie die Gelegenheit und essen Sie die Entenkeule in dieser Woche so oft Sie mögen! Wir wünschen einen guten Appetit!

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.

Serviervorschläge: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servierempfehlungen. Änderungen vorbehalten!