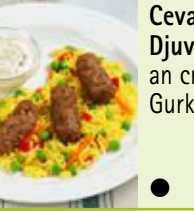
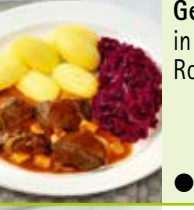


Speisenkarte für die Woche vom 07.12. bis 13.12.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 07.12.	 Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,Gl,Sb,Sn} ● Menü-Nr.: 4339 	 Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189 	 Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S ● Menü-Nr.: 4611  	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	 Gurkensalat ³ D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,SfSf1} 89731
Di 08.12.	 Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4004  	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4544 	 Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination ^{G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4736	 Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Mi 09.12.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S} ● Menü-Nr.: 4552  	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● Menü-Nr.: 4641  	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,Gl,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4121 	 Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4794 	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La} Menü-Nr.: 4512 	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{Sd,1,3} D810018	 Nusschnitte mit Schoko- glaser ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,SfSf2} 46023
Do 10.12.	 Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4010  	 Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4572 	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4739 	 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462	 Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4027	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507	 Fitnesssalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019	 Saftiger Apfel-Streusel- kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 89727
Fr 11.12.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,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,Gl,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4181 	 Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4247 	 Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten- Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4589 	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 12.12.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639  	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4501 	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediter- raner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} ● Menü-Nr.: 4421  	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Sb,S} ● Menü-Nr.: 4444 	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4507 	 Quark-Creme mit Maracuja- Soße auf Keks ^{G,Gl,G,Gl,M,Me,La,1} 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	 Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,Gl,Ei} 46024
So* 3. Advent 13.12.	 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4403	 Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambus- streifen, dazu Langkornreis ^{G,Gl,Sb} ● Menü-Nr.: 4128  	 Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuter- spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4334 	 Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4094 	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4554 	 Himbeercrème mit Frucht- soße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505	 Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	 Mini Marzipan- Stollen ^{G,Gl,M,Me,La,SfSf1} 1559



Unser Advents-Menü der Woche

Lachsfilet in Orangensoße, an buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La}

F Menü-Nr.: 4422 ● 

Täglich
bestellbar!



Ein ganz besonderer Genuss!

Passend zur Jahreszeit empfehlen wir Ihnen das Lachsfilet in einer leckeren Orangensoße mit einem Hauch von Ingwer und Limette. Wir wünschen Ihnen 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.

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