Speisenkarte für die Woche vom 21.12. bis 27.12.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 21.12.	**Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art"** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G,G1,S ● Menü-Nr.: **4633**	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 ● Menü-Nr.: **4542**	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4272**	**Hähnchen „Cordon bleu"** (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: **4770**	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: **4584**	**Apfelmus** 3 1552	**Karottensalat** 3 D810009	**Erdbeer-Schnitte** G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017
Di 22.12.	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4301**	**Erbsensuppe** mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● Menü-Nr.: **4606**	**Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4151**	**Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind** mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 ● Menü-Nr.: **4005**	**Hähnchenfilets „Gärtnerin Art"** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4793**	**Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks** G,G1,M,Me,La,1 1505	**Rote Bete Salat** D810010	**Pflaumenschnitte mit Streuseln** G,G1,Ei 46024
Mi 23.12.	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 Menü-Nr.: **4509**	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße** mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ● Menü-Nr.: **4766**	**Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung** dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: **4402**	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 ● Menü-Nr.: **4614**	**Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen** mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4576**	**Quark-Creme** mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503	**Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing** M,Me,La,S,Sn D810019	**Mandel-Bienenstich-Schnitte** G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Sf1 46025
Do Heiligabend 24.12.	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4075**	**Alaska-Seelachsschnitte** in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4419**	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4204**	**Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung** NEU in Sauerrahmsoße mit Pfifferlingen und Wirsing G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4511**	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4736**	**Luftige Schokoladenmousse** mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506	**Mischsalat „Pariser Art" mit Balsamico-Dressing** Sf,1,2 D810023	**Kirschkuchen** G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 89721
Fr* 1. Weihnachtstag 25.12.	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4788**	**Pflanzlicher Hackbraten** aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn ● Menü-Nr.: **4527**	**Gedünstetes Lachsfilet** in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4410**	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4263**	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4693**	**Joghurt mit Rhabarbermus auf** Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,1 1508	**Rotkrautsalat** D810012	**Mini Marzipan-Stollen** G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1 1559
Sa* 2. Weihnachtstag 26.12.	**Fleischklößchen vom Schwein und Rind** in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● Menü-Nr.: **4004**	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4153**	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: **4319**	**Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße** mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4499**	**Eieromelette auf Champignonrahmsoße** mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4526**	**Milchcreme mit Waldbeeren** auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511	**Bohnensalat** D810013	**Rhab.-Stachelbeer-Kuchen** G,G1,Ei,M,Me,La 46010
So* 27.12.	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: **4548**	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4458**	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: **4752**	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4465**	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: **4098**	**Panna cotta mit Himbeersoße** auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,1 1510	**Farmersalat** (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007	**Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern** G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf,Sf1 89731

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

Unser Weihnachts-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 steht zu Weihnachten in vielen Familien auf dem Tisch. Und mit der Landhausküche können Sie auch ganz bequem und ohne Aufwand Verwandte oder Freunde dazu einladen! Genießen Sie die Weihnachtszeit!

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.