

# Speisenkarte für die Woche vom 31.03. bis 06.04.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 31.03.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4587	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4095	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4784	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4297	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4644	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sl, M, Me, La</small> 1506	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S1</small> 89731
<b>Di</b> 01.04.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4516	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4606	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4217	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4189	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4591	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G1, S1, M, Me, La, S1</small> 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Mi</b> 02.04.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> ● Menü-Nr.: 4030	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4540	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4120	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4758	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4365	 Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S1, S2</small> 46023
<b>Do</b> 03.04.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> ● Menü-Nr.: 4549	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4796	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4420	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4021	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4515	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <sup>E, S</sup> D810001	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
<b>Fr</b> 04.04.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4025	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4472	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4319	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4045	 Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4556	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>E, S D810006</small>	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Sa*</b> 05.04.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4590	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4426	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4026	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, S1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
<b>So*</b> 06.04.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4755	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G, G1, G4, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4593	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4224	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4183	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4761	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810004	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, S1, M, Me, La, S1, S1</small> 46025



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G, G1, Fi, M, Me, La, S

**F** Menü-Nr.: 4455 ● ☒

Täglich  
bestellbar!



## Haben Sie's gewusst?

Der fettreiche Lachs enthält mehrfach-ungesättigte Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und sind unentbehrlich für Gehirnleistung und Immunabwehr!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschicht 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.

Servieranschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servieranschläge. Änderungen vorbehalten!