

Speisenkarte für die Woche vom 12.05. bis 18.05.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 12.05.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4224	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, S2</small> Menü-Nr.: 4500	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> DB10007	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Di 13.05.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4755	 Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4555	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4080	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>G, G1, M, Me, La</small> 1504	 Bohnensalat DB10013	 Pflaumenschnitte mit Streusel 46024
Mi 14.05.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4628	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4533	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4255	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4425	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse , dazu Gemüsereis <small>Sn</small> Menü-Nr.: 4138	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, Sh, M, Me, La, S, Sf</small> 46025
Do 15.05.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4025	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4429	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small> Menü-Nr.: 4785	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4263	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4591	 Apfel-Bananemus <small>3</small> 1557	 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei, S</small> DB10003	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
Fr 16.05.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> Menü-Nr.: 4549	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4018	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4420	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4668	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S, Sf</small> 1510	 Gurkensalat <small>3</small> DB10008	 Käse-Mandarinenschnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Sa* 17.05.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4513	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20, G, G1, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4108	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4598	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4732	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> DB10006	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
So* 18.05.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4053	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Menü-Nr.: 4508	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4334	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4765	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4013	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing DB10000	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf</small> 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, Sn

F Menü-Nr.: 4494 ● 🍴

Täglich
bestellbar!



Lassen Sie es sich schmecken!

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme von Spurenelementen und Vitaminen. Mit dem Verzehr von Fisch versorgen Sie Ihren Körper unter anderem mit Jod, Folsäure und Vitamin D.

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 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.

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