

Speisenkarte für die Woche vom 03.03. bis 09.03.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 03.03.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4023	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</small> ● Menü-Nr.: 4508	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4120	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4080	 Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4577	 Joghurt mit Rhabarber auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1508	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei,M,Me,La,S</small> DB10007	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 89731
Di 04.03.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4192	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4221	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4515	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1504	 Bohnensalat DB10013	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013
Mi 05.03.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9,G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4513	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4558	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4411	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4086	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4732	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46023
Do 06.03.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4545	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4610	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4784	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> ● Menü-Nr.: 4197	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4013	 Apfel-Bananemus <small>3</small> 1557	 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,S</small> DB10003	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89727
Fr 07.03.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4025	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4474	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4217	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4758	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4562	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,Gl,S,M,Me,La,Sf</small> 1510	 Gurkensalat <small>3</small> DB10008	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46017
Sa* 08.03. Weltfrauentag	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4544	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4501	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4176	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4425	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4630	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,S,M,Me,La,Sf</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> DB10006	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>G,Gl,Ei</small> 46024
So* 09.03.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris ● Menü-Nr.: 4798	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4117	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4263	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,Gl,G3,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4556	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing DB10000	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G,Gl,Ei,S,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46025



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La

F Menü-Nr.: 4319

Täglich
bestellbar!



Ein großartiger Klassiker:

Fleisch von Wildtieren erfreut sich großer Beliebtheit, denn es ist zart und fettarm, dafür reich an Eiweiß und verschiedenen Spurenelementen. Der kräftige Rotkohl und die Klöße ergänzen den Klassiker.

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.

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