

Speisenkarte für die Woche vom 25.11. bis 01.12.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 25.11.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sfl</small> Menü-Nr.: 4509	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4164	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4273	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4079	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4554	 Apfelmus ³ 1552	 Rotkrautsalat DB10012	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Di 26.11.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4587	 Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4768	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4494	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4260	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4609	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Bohnensalat DB10013	 Pflaumschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
Mi 27.11.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4023	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4524	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4182	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4778	 Feine Gemüsevielfalt 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	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>E, Sn</small> DB10001	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S, Sf, Sfl</small> 46025
Do 28.11.	 Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4592	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4612	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4221	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4183	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb, M, Me, La</small> 1506	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing DB10000	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
Fr 29.11.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4081	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4571	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4751	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4432	 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small> Menü-Nr.: 4088	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>E, M, Me, La</small> DB10004	 Käse-Mandarinenschnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Sa* 30.11.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4095	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4334	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4523	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, Sb, M, Me, La, S</small> 1511	 Karottensalat ³ DB10009	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
So* 01.12. 1. Advent	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4755	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4548	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4117	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4275	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4013	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, Sb, M, Me, La, S</small> 1510	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> DB10002	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sfl</small> 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle G, G1, Ei, S, Sn, 20

F Menü-Nr.: 4248



Täglich bestellbar!

Überzeugen Sie sich selbst!

Die Kombination von zartem Rindfleisch mit feinen Pilzen und einem Hauch von Rotwein in der Soße ist einfach perfekt! Und wenn es dann auch noch Pfifferlinge sind, werden Sie sicher genau so begeistert sein wie unsere Köche. Guten Appetit!

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.

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