

# Speisenkarte für die Woche vom 09.12. bis 15.12.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 09.12.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4082	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se ● Menü-Nr.: 4508	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4320	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4189	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20, G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4507	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G, G1, M, Me, La 1508	 Rote Bete Salat DB10010	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G, G1, Ei, M, Me, La, S, SFi 89731
<b>Di</b> 10.12.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La ● Menü-Nr.: 4539	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, S, Sn ● Menü-Nr.: 4060	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4159	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4598	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4761	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße S, M, Me, La 1506	 Bohnenalat DB10013	 Pfirsich-Käsekuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46013
<b>Mi</b> 11.12.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S ● Menü-Nr.: 4608	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10, G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4590	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4784	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4426	 Gyros vom Schwein auf Weißkohlgemüse, dazu Gemüsereis Sn ● Menü-Nr.: 4138	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La 1507	 gem. Gärtnerinsalat Ei, Sn DB10002	 Nusschnitte mit Glasur G, G1, Ei, M, Me, La, S, SFi 46023
<b>Do</b> 12.12.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4074	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3, 20, S, Sn ● Menü-Nr.: 4606	 Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln Fi, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4404	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4263	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4576	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3, G, G1, S, M, Me, La, S, SFi 1510	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing DB10005	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, SFi 89727
<b>Fr</b> 13.12.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4545	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4429	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4255	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4400	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4525	 Apfel-Bananenmus 3 1557	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ES DB10003	 Erdbeer-Schnitte 3, G, G1, Ei, M, Me, La 46017
<b>Sa*</b> 14.12.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4747	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4540	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4120	 Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4045	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4668	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G, G1, S, M, Me, La 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing E, M, Me, La DB10004	 Pflaumenschnitte mit Streusel G, G1, Ei 46024
<b>So*</b> 15.12. 3. Advent	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4543	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20, G, G1, Sn ● Menü-Nr.: 4131	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4224	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4748	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G, G1, Ei ● Menü-Nr.: 4024	 Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G, G1, M, Me, La 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing E, M, Me, La DB10006	 Mini Marzipan-Stollen G, G1, M, Me, La, S, SFi 1559



## Unser Weihnachts-Menü der Woche

Rinderroulade gefüllt mit Schweinefleisch und Beeren in fruchtig herzhafter Soße, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln  
G, G1, S, S, S

**F** Menü-Nr.: 4214

Täglich  
bestellbar!



## Der Klassiker ganz weihnachtlich!

Die Roulade im neuem Gewand mit Cranberries und Rosinen, dazu viele wärmende Gewürze wie Zimt, Nelken Piment und Kurkuma wird Ihnen sicher vorzüglich schmecken!  
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](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.

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