

# Speisenkarte für die Woche vom 29.04. bis 05.05.2024

	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> 29.04.	 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	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4321	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4202	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20, G, G1, Ei, Sn</small> Menü-Nr.: 4154	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Apfelmus <sup>3</sup> 1552	 Rotkrautsalat D810012	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 89731
<b>Di</b> 30.04.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4462	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4525	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Mi*</b> Tag der Arbeit 01.05.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4513	 Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4555	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4320	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4189	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4069	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei, S</small> D810001	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2</small> 46023
<b>Do</b> 02.05.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4543	 Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4612	 Wildlachsfilet in Joghurt-Zitronensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Julienne-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4404	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4275	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4761	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sn, M, Me, La</small> 1506	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>5</sup> D810000	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
<b>Fr</b> 03.05.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4415	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4590	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> Menü-Nr.: 4782	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4021	 Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4591	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Sa*</b> 04.05.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4580	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4060	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4427	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4282	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4630	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, Sn, M, Me, La, S</small> 1511	 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
<b>So*</b> 05.05.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahneseße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4780	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4061	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4182	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4574	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, Sn, M, Me, La, S</small> 1510	 gem. Gärtnerin-salat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Mandel-Bienenstich-Schnitte <small>G, G1, Ei, Sn, M, Me, La, S, S1</small> 46025



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn

**F** Menü-Nr.: 4221 ● 🍴

Täglich  
bestellbar!



## Wussten Sie schon...?

Unsere Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln ist das mit Abstand beliebteste Mittags-Menü unserer Tischgäste, weshalb wir sie jetzt wie gewünscht noch öfter anbieten! 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.

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