

Name ..... Straße ..... Telefon .....

Vorname ..... PLZ/Ort ..... Email .....

**(Tage, an denen nichts geliefert werden soll, bitte streichen.)**

Woche	Menü nach Speiseplan				Kleiner Rohkost-Salat 1,75€	à la carte	Kuchenangebote 2,35€		
<b>07</b>	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
<b>Mo 09.02.</b>					Rote Bete				
<b>Di 10.02.</b>					Lauch				
<b>Mi 11.02.</b>					Möhre				
<b>Do 12.02.</b>					Kraut-Dill				
<b>Fr 13.02.</b>					Gurke				
<b>Sa 14.02.</b>					Rote Bete				
<b>So 15.02.</b>					Lauch				

Datum ..... Unterschrift .....

✂-----

## Speiseplan 07. Woche 2026

**Rohkostsalate (Möhre-Mandarine, Kraut-Dill, Rote Bete, Gurke, Lauch-Sellerie)**

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 13,00)	Diabetikermenü (€ 13,00)	Minimenü (€ 12,40)	Gourmetmenü (€ 14,80)
<b>Mo 09.02. 2026</b>	4081 – Mini-Frikadellen (Rind + Schwein) in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln (4,0 BE, 48g KH)	4767 – Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4557 – Zwei Reibekuchen mit Apfelmus (6,1 BE, 73g KH)	4192 – Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (•4,2 BE, 50g KH)
<b>Di 10.02. 2026</b>	4606 – Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (•4,2 BE, 50g KH)	4574 – Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)	4434 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Kohlrabi-Erbse-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (•3,7 BE, 41g KH)	4445 – Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (•4,6 BE, 55g KH)
<b>Mi 11.02. 2026</b>	4523 – Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott (8,3 BE, 100g KH)	4732 – Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4219 – Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen (•3,6 BE, 43g KH)	4162 – Röstzwiebelschnitzel vom Schwein, dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln (5,8 BE, 70g KH)
<b>Do 12.02. 2026</b>	4552 – Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese (•5,8 BE, 70g KH)	4164 – Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4022 – Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4782 – Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (6,7 BE, 80g KH)
<b>Fr 13.02. 2026</b>	4153 – Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (•3,6 BE, 43g KH)	4419 – Alaska-Seelachsschnitzel in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4212 – Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf (•2,6 BE, 31g KH)	4593 – Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken-Panade mit dunkler Soße, mit Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf (•4,9 BE, 59g KH)
<b>Sa 14.02. 2026</b>	4745 – Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis (•4,6 BE, 55g KH)	4639 – Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln (•2,3 BE, 28g KH)	4233 – Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)	4765 – Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit „Leipziger Allerlei“ und Kartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)
<b>So 15.02. 2026</b>	4544 – Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße (5,8 BE, 69g KH)	4013 – Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (•4,8 BE, 58g KH)	4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4176 – Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle (•4,8 BE, 58g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo)