

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
16.02.2026 zurückgeben!**



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€			
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet			Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
09					Gurke					
Mo 23.02.					Rote Bete					
Di 24.02.					Lauch					
Mi 25.02.					Möhre					
Do 26.02					Kraut-Dill					
Fr 27.02.					Gurke					
Sa 28.02.					Rote Bete					
So 01.03.										

Datum Unterschrift

~~XX~~

Speiseplan 09.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)
Mo 23.02. 2026	4080 – Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (•4,1 BE, 49g KH)	4263 – Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße (•3,7 BE, 44g KH)	4608 – Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (•2,4 BE, 29g KH)	4120 – Krustenbraten vom Schwein in Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (•4,2 BE, 50g KH)
Di 24.02. 2026	4609 – Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (•3,3 BE, 40g KH)	4501 – Cremiger Milchreis mit Mandarinenstückchen (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (•5,1 BE, 61g KH)	4163 – Geschnetzeltes vom Schwein in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle (•3,4 BE, 41g KH)	4400 – Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis (•5,8 BE, 69g KH)
Mi 25.02. 2026	4102 – Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (•2,8 BE, 33g KH)	4458 – Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Schwarzwurzel-gemüse und Petersilien-kartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)	4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnuedeln (•3,3 BE, 40g KH)	4282 – Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln (•4,7 BE, 56g KH)
Do 26.02. 2026	4545 – Trivellinuudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse (•4,8 BE, 57g KH)	4387 – Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilien-kartoffeln (•4,2 BE, 50g KH)	4206 – Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Salz-Kartoffeln (•2,7 BE, 33g KH)	4182 – Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfel in Käsesoße (•5,3 BE, 63g KH)
Fr 27.02. 2026	4474 – Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahm-soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4796 – Hähnchenbrust in Rahmsoße, dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle (•3,7 BE, 44g KH)	4581 – Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree (•2,4 BE, 29g KH)	4427 – Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln (•4,4 BE, 53g KH)
Sa 28.02. 2026	4026 – Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis (•6,1 BE, 73g KH)	4628 – Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe (•3,3 BE, 40g KH)	4082 – Bratwurst vom Schwein in Soße, mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln (•2,0 BE, 24g KH)	4776 – Zarte Hähnchenbrust in cremiger Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln (•4,7 BE, 56g KH)
So 01.03. 2026	4224 – Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln (•3,0 BE, 35g KH)	4576 – Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit feinem Gemüsemix und einem cremigen Dip (•4,0 BE, 48g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnuedeln (•4,2 BE, 51g KH)	4127 – Filettöpfchen (Schweine- und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle (•3,5 BE, 42g KH)

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder www.apetito.de/artikelinfo