

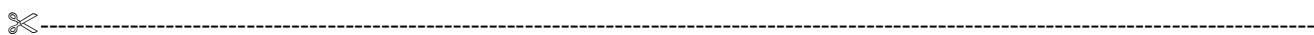
Name ..... Straße ..... Telefon .....

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>10</b>	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet			Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
<b>Mo 02.03.</b>					Lauch					
<b>Di 03.03.</b>					Möhre					
<b>Mi 04.03.</b>					Kraut-Dill					
<b>Do 05.03.</b>					Gurke					
<b>Fr 06.03.</b>					Rote Bete					
<b>Sa 07.03.</b>					Lauch					
<b>So 08.03.</b>					Möhre					

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



## Speiseplan 10. 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 02.03. 2026</b>	4158 – Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4780 – Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage und Langkornreis (•4,2 BE, 50g KH)	4603 – Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln (•2,5 BE, 30g KH)	4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
<b>Di 03.03. 2026</b>	4668 – Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebelgarnitur (•2,4 BE, 29g KH)	4297 – Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganov“, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4502 – Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße (5,4BE, 64g KH)	4085 – Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Soße auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 41g KH)
<b>Mi 04.03. 2026</b>	4365 – Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein, dazu Spätzle (•7,1 BE, 85g KH)	4053 – Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4097 – Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4748 – Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH)
<b>Do 05.03. 2026</b>	4221 – Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (•4,2 BE, 50g KH)	4419 – Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4755 – Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (•2,7 BE, 32g KH)	4159 – Medaillons von Schwein in rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle (•3,2 BE, 38g KH)
<b>Fr 06.03. 2026</b>	4183 – Schweinerücken-Braten in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln. (•4,3 BE, 38g KH)	4231 – Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4455 – Lachsfilet in feiner Buttersauce mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination (•3,6 BE, 43g KH)
<b>Sa 07.03. 2026</b>	4540 – Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur (•4,4 BE, 53g KH)	4641 – Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (•4,7 BE, 57g KH)	4168 – Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4494 – Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
<b>So 08.03. 2026</b>	4465 – Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (•3,9 BE, 48g KH)	4001 – Fleischklößchen (Rind/Schwein) in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln (•3,3 BE, 39g KH)	4573 – Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4197 – Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen und Salzkartoffeln (3,4 BE, 41g KH)

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