

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>11</b>	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet			Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
<b>Mo 09.03.</b>					Kraut-Dill					
<b>Di 10.03.</b>					Gurke					
<b>Mi 11.03.</b>					Rote Bete					
<b>Do 12.03.</b>					Lauch					
<b>Fr 13.03.</b>					Möhre					
<b>Sa 14.03.</b>					Kraut-Dill					
<b>So 15.03.</b>					Gurke					

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



## Speiseplan 11. 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 09.03. 2026</b>	4429 – Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (•4,5 BE, 53g KH)	4556 – Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, dazu Buttersoße (•4,3 BE, 52g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüsereis (•3,5 BE, 42g KH)	4217 – Rinderbraten in Senf-Buttersauce, dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale (•2,8 BE, 33g KH)
<b>Di 10.03. 2026</b>	4598 – Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse (4,2 BE, 40g KH)	4124 – Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (•2,8 BE, 32g KH)	4434 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Kohlrabi-Erbse-Gemüse in cremiger Sauce und Stampfkartoffeln (•3,7 BE, 41g KH)	4334 – Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle (•3,5 BE, 42g KH)
<b>Mi 11.03. 2026</b>	4644 – Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (•3,2 BE, 38g KH)	4533 – Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (•3,8 BE, 46g KH)	4580 – Champignons in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel (•4,3 BE, 52g KH)	4759 – Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln (•4,2 BE, 51g KH)
<b>Do 12.03. 2026</b>	4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,5 BE, 42g KH)	4420 – Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce, dazu bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,3 BE, 40g KH)	4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,8 BE, 33g KH)	4176 – Zarte Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle (•4,8 BE, 58g KH)
<b>Fr 13.03. 2026</b>	4226 – Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)	4570 – Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (•4,8 BE, 58g KH)	4792 – Zarten Hühnerfleisch in Champignonsauce, dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (•3,6 BE, 37g KH)	4411 – Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,8 BE, 46g KH)
<b>Sa 14.03. 2026</b>	4079 – Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein, mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•4,1 BE, 49g KH)	4610 – Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Sauce mit Gemüse, dazu Spinalnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4770 – Hähnchen „Cordon bleu“ (Hähnchenbrust-Formfleisch), Erbsen und Möhren naturell, und Frühlingspüree (•4,6 BE, 54g KH)
<b>So 15.03. 2026</b>	4595 – Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse, dazu Käse-Tortellini in Käsesauce mit Spinat (•5,4 BE, 65g KH)	4086 – Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie (•3,5 BE, 42g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,2 BE, 26g KH)	4151 – Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln (3,2 BE, 38g KH)

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