

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€		
12	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
Mo 16.03.					Rote Bete				
Di 17.03.					Lauch				
Mi 18.03.					Möhre				
Do 19.03.					Kraut-Dill				
Fr 20.03.					Gurke				
Sa 21.03.					Rote Bete				
So 22.03.					Lauch				

Datum Unterschrift



Speiseplan 12. 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 16.03. 2026	4025 – Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Pilzsoße, dazu Spätzle (3,9 BE, 46g 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)	4154 – Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle (4,0 BE, 48g KH)
Di 17.03. 2026	4621 – Klassischer Hühnersuppentopf (•2,4 BE, 29g KH)	4574 – Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)	4060 – Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße, bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln (•2,4 BE, 29g KH)	4765 – Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit „Leipziger Allerlei“ und Kartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)
Mi 18.03. 2026	4542 – Zwei goldgelbe Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (•5,0 BE, 60g KH)	4514 – Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen (•5,3 BE, 63g KH)	4212 – Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf (•2,6 BE, 31g KH)	4192 – Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle (•4,2 BE, 50g KH)
Do 19.03. 2026	4321 – Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (•6,2 BE, 74g KH)	4164 – Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4219 – Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen (•3,6 BE, 43g KH)	4782 – Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis (6,7 BE, 80g KH)
Fr 20.03. 2026	4018 – Bauernfrikadelle (Rind/Schwein) in Zwiebelsoße mit Porree-Gemüse und Stampfkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)	4462 – Panierte Alaska-Seelachshappen, würziger Dip und Petersilienkartoffeln (•4,6 BE, 55g KH)	4022 – Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren und Stampfkartoffeln (•3,0 BE, 36g KH)	4593 – Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken-Panade mit dunkler Soße, mit Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf (•4,9 BE, 59g KH)
Sa 21.03. 2026	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)	4785 – Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln (•3,9 BE, 46g KH)
So 22.03. 2026	4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 58g KH)	4023 – Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (•3,6 BE, 43g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse (•3,7 BE, 44g KH)	4203 – Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse und Spätzle (•4,0 BE, 48g KH)

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