

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€		
20	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet		Artikelnr.	Butter	Apfel	Kirsch
Mo 11.05.					Lauch				
Di 12.05.					Möhre				
Mi 13.05.					Kraut-Dill				
Do 14.05.					Gurke				
Fr 15.05.					Rote Bete				
Sa 16.05.					Lauch				
So 17.05.					Möhre				

Datum Unterschrift

✂-----

Speiseplan 20. 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 11.05. 2026	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 Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln (•2,5 BE, 30g KH)	4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
Di 12.05. 2026	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)
Mi 13.05. 2026	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)
Do 14.05. 2026	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 Knöpfungspätzle (•3,2 BE, 38g KH)
Fr 15.05. 2026	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)
Sa 16.05. 2026	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)
So 17.05. 2026	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 Spiralnudeln (•3,3 BE, 39g KH)	4573 – Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4798 – Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis (3,4 BE, 46g KH)

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