

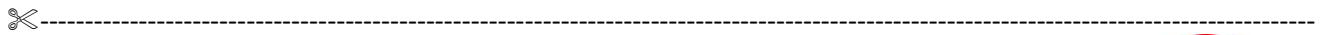
Name Straße Telefon

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
12									
Mo 17.03.					Lauch				
Di 18.03.					Möhre				
Mi 19.03.					Kraut-Dill				
Do 20.03.					Gurke				
Fr 21.03.					Rote Bete				
Sa 22.03.					Lauch				
So 23.03.					Möhre				

Datum Unterschrift



Speiseplan 12. Woche 2025



Rohkostsalate (Möhre-Mandarine, Kraut-Dill, Rote Bete, Gurke, Lauch-Sellerie)

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 11,90)	Diabetikermenü (€ 11,90)	Minimenü (€ 11,30)	Gourmetmenü (€ 13,60)
Mo 17.03. 2025	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 Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)
Di 18.03. 2025	4465 – Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln (•3,9 BE, 48g KH)	4297 – Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganov“, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)	4502 – Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit roter Grütze, dazu Joghurtsauce (5,4BE, 64g KH)	4085 – Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Soße auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 41g KH)
Mi 19.03. 2025	4668 – Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebelgarnitur (•2,4 BE, 29g KH)	4053 – Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4755 – Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti (•2,7 BE, 32g KH)	4555 – Linsenbällchen in einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip (•6,1 BE, 73g KH)
Do 20.03. 2025	4088 – Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten (•5,1 BE, 61g KH)	4554 – Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)	4493 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsauce mit buntem Gemüsereis (•3,7 BE, 44g KH)	4183 – Schweinerücken-Braten in Soße, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln (•2,9 BE, 35g KH)
Fr 21.03. 2025	4512 – Apfelstrudel auf Vanillesauce (7,8 BE, 94g KH)	4417 – Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensauce, dazu Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse (•4,0 BE, 46g KH)	4097 – Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (•2,7 BE, 32g KH)	4494 – Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
Sa 22.03. 2025	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)	4748 – Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu Spätzle (•4,7 BE, 56g KH)
So 23.03. 2025	4224 – Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln (•3,0 BE, 35g KH)	4001 – Fleischklößchen (Rind/Schwein) in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln (•3,3 BE, 39g KH)	4573 – Feines Gemüserragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4269 – Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle (•4,3 BE, 51g KH)

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