



# Ihr Speiseplan

## "Diabetes/Schonkost-Menüs"

Ihre Ansprechpartnerin:  
Heike Beckers  
Tel.: 07361-951/243

8:00 – 14:00 Uhr

Aktuelle Woche =

**An Feiertagen erhalten Sie automatisch ein besonderes Menü in Abweichung von diesem Speiseplan. Dieser Feiertagsservice ist für Sie ohne Aufpreis!**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Woche 1</b>	<b>4745</b> Feines Hühnerfrikassee Frühlingsart mit Langkornreis	<b>4226</b> Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	<b>4174</b> Schweineschnitzel mit pikanter Schaschliksoße, dazu Spiralnudeln (N)	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in herzhafter Soße, Kohlrabi-Möhren- Gemüse, Salzkartoffeln	<b>4561</b> Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett mit Kartoffelwürfel, Soße a la Hollandaise (AL)	<b>4612</b> Gemüseintopf Gärtnerin Art, mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	<b>4154</b> Gefüllter Schweinebraten in Soße, mit Apfelrotkohl und Knöpflespätzle (N)
<b>Woche 2</b>	<b>4053</b> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensauce mit Rüben- Gemüse und Kartoffeln	<b>4175</b> Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle	<b>4779</b> Gegrillte Hähnchenkeule Königin Art in feiner Soße mit Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	<b>4016</b> Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein, in Tomatensoße mit Langkornreis	<b>4424</b> Seelachsfilet Florentin Spinat-Käse-Auflage mit Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln	<b>4626</b> Hausgemachte Erbsensuppe, mit Räucherndchen vom Schwein (A / N)	<b>4260</b> Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
<b>Woche 3</b>	<b>4023</b> Deutsches Beefsteak, mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	<b>4747</b> Panierte Hähnchenhappen, dazu Erbsen und Möhren in Soße a la Hollandaise und Kartoffelpüree	<b>4106</b> Mini-Steaklets vom Schwein in Schlemmer- soße, Paprika und Spinat, Erbsen und Spätzle	<b>4590</b> Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas- Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (S)	<b>4462</b> Panierte Alaska- Seelachshappen, dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp	<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf, mit Rindfleisch	<b>4189</b> Schweineschnitzel in Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle
<b>Woche 4</b>	<b>4734</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße, Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4263</b> Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße	<b>4386</b> Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (N)	<b>4225</b> Rinder-Tafelspitz in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	<b>4475</b> Gedünsteter Seelachs in feiner Dillcremesoße, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>4551</b> Nudeln in Rahmsoße, mit Lauch und herzhaftem Schinken (A / N)	<b>4192</b> Senfkrustenbraten vom Schwein, in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle
<b>Woche 5</b>	<b>4083</b> Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße, mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4768</b> Geflügelfrikadellen in Soße, mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>4584</b> Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	<b>4079</b> Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4465</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs, mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	<b>4542</b> Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen, mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (S)	<b>4270</b> Rinderschmorbraten in dunkler Bratensauce, mit Rotkohl und Kartoffelklößen

ab hier Wiederbeginn bei Woche 1  
(Änderungen vorbehalten)

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr



**Kennzeichnung von Zusatzstoffen und  
kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen:**

- (A) mit Antioxidationsmitteln
- (AL) mit Alkohol
- (N) mit Nitritpökelsalz
- (S) mit Süßungsmitteln(n)
- (ZS) mit Zuckerart und Süßungsmitteln(n)

Gemäß Lebensmittel-  
Informations-Verordnung  
(gültig ab 13.12.2014):  
Hier gibt es weitere  
Artikelinformationen:  
[www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo)  
oder telefonisch bei uns

**6,30 Euro**  
zgl. Anfahrtspauschale

