

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

8:00 – 14:00 Uhr

# Ihr Speiseplan

## "Vollkost-Menüs"

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>4747</b> Panierte Hähnchenhappen, Erbsen/Möhren, Soße a la Hollandaise, Kartoffelpüree	<b>4098</b> Frikadelle in Champignonrahm, Gartengemüse und Salzkartoffeln	<b>4085</b> Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, Sauerkraut und Stampfkartoffeln (A / N)	<b>4767</b> Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4561</b> Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett, Kartoffelwürfel, Soße a la Hollandaise (AL)	<b>4612</b> Gemüseintopf nach Gärtnerin Art mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	<b>4154</b> Gefüllter Schweinebraten in Soße, dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle (N)
<b>Woche 2</b>	<b>4551</b> Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken (A / N)	<b>4263</b> Gulasch vom Rind in Champignonsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße	<b>4365</b> Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle (A / N)	<b>4144</b> Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (A / N)	<b>4429</b> Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>4584</b> Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	<b>4192</b> Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle
<b>Woche 3</b>	<b>4768</b> Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>4543</b> Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen natürlich und kleine Kartoffeln mit Schale	<b>4106</b> Mini-Steaklets vom Schwein in Schlemmersoße, Paprika und Spinat, Erbsen und Spätzle	<b>4378</b> „Himmel und Erde“, Stampfkartoffeln, Apfelspalten, Rinderbratwurst, Frikadelle, Mettbällchen (A)	<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>4458</b> Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	<b>4069</b> Feine Bartwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (A)	<b>4138</b> Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis	<b>4732</b> Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	<b>4475</b> Gedünsteter Seelachs in feiner Dillcremesoße, mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>4002</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind, in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	<b>4117</b> Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein, mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen (N)
<b>Woche 5</b>	<b>4798</b> Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis	<b>4347</b> Kalbshacksteak in Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle (AL)	<b>4210</b> Rindfleisch in Meerrettichsoße, mit Rote-Beete-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>4740</b> Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße, dazu Fingermöhren und Spätzle	<b>4433</b> Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, dazu Möhren und Risi-Bisi	<b>4594</b> Feine Gemüsauswahl, mit Soße a la Hollandaise und Frühlingspüree	<b>4270</b> Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln

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 Süßungsmittel(n)  
(ZS) mit Zuckerart und Süßungsmittel(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

