

Name ..... Straße ..... Telefon .....

Vorname ..... PLZ/Ort ..... Email .....

| Woche     | Menü nach Speiseplan |            |          |         |               | à la carte | Kuchenangebote 1,90€ |        |       | Wasser | Frühstück | Abendbrot |
|-----------|----------------------|------------|----------|---------|---------------|------------|----------------------|--------|-------|--------|-----------|-----------|
|           | Tagesmenü            | Diabetiker | Minimenü | Gourmet | Rohkost-Salat |            | Artikelnr.           | Butter | Apfel |        |           |           |
| <b>53</b> |                      |            |          |         |               |            |                      |        |       |        |           |           |
| Mo 28.    |                      |            |          |         | Möhre         |            |                      |        |       |        |           |           |
| Di 29.    |                      |            |          |         | Kraut         |            |                      |        |       |        |           |           |
| Mi 30.    |                      |            |          |         | Gurke         |            |                      |        |       |        |           |           |
| Do 31.    |                      |            |          |         | R. Bete       |            |                      |        |       |        |           |           |
| Fr 01.    |                      |            |          |         | Möhre         |            |                      |        |       |        |           |           |
| Sa 02.    |                      |            |          |         | Kraut         |            |                      |        |       |        |           |           |
| So 03.    |                      |            |          |         | Gurke         |            |                      |        |       |        |           |           |

Datum ..... Unterschrift .....

**Speiseplan 53. Woche 2020**



**Wechselnde Rohkostsalate (Kraut, Möhre, Rote Bete, Gurke) für 1,- €**

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

| Tag                   | Tagesmenü (€ 8,80)  | Diabetikermenü (€ 8,80)  | Minimenü (€ 8,40)   | Gourmetmenü (€ 10,00)   |
|-----------------------|---|--|---|---|
| <b>Mo 28.12. 2020</b> | 4587 – Cremiges Champignonragout mit Spätzlen (•5,9 BE, 71g KH)   | 4061 – Hackbraten und Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (•3,5 BE, 41g KH)     | 4168 – Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)                                     | 4106 – Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in Soße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle (•4,2 BE, 51g KH) |
| <b>Di 29.12. 2020</b> | 4609 – Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (•3,3 BE, 40g KH) | 4599 – Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (•3,8 BE, 46g KH)                 | 4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)  | 4083 – Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)                           |
| <b>Mi 30.12. 2020</b> | 4074 – Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (3,3 BE, 39g KH)                   | 4732 – Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle (•4,6 BE, 55g KH)                  | 4608 – Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (•2,4 BE, 29g KH)   | 4284 – Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, dazu Spitzkohl und Spätzle (•4,1 BE, 49g KH)  |
| <b>Do 31.12. 2020</b> | 4522 – Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott (9,2 BE, 110g KH)                                   | 4080 – Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (•4,2 BE, 50g KH)      | 4434 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH) | 4798 – Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis (•4,1 BE, 49g KH)                                       |
| <b>Fr 01.01. 2021</b> | 4594 – Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (•3,4 BE, 41g KH)                         | 4407 – Seelachsfilet in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH) | 4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüsereis (•3,3 BE, 40g KH)                         | 4411 - Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)                              |
| <b>Sa 02.01. 2021</b> | 4069 – Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (2,9 BE, 35g KH)                     | 4626 – Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein (•3,6 BE, 44g KH)                          | 4146 – Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (•2,9 BE, 34g KH)                                     | 4192 – Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle (•4,2 BE, 50g KH)                             |
| <b>So 03.01. 2021</b> | 4131 – Paniertes Schweineschnitzel in pikanter Schaschlik-Soße, dazu Spiralnudeln (•4,9 BE, 59g KH)               | 4210 – Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)          | 4790 – Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree (•2,4 BE, 28g KH)                                      | 4260 – Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (•5,1 BE, 61g KH)                          |

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen erhalten Sie unter 0214/85542 400 oder [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo)