

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	Großer Salat		Artikelnr.	Butter	Apfel			
35													
Mo 24.					Gurke								
Di 25.					R. Bete								
Mi 26.					Möhre								
Do 27.					Kraut								
Fr 28.					Gurke								
Sa 29.					R. Bete								
So 30.					Möhre								

Datum Unterschrift

Speiseplan 35. Woche 2020



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

(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 8,45)	Diabetikermenü (€ 8,45)	Minimenü (€ 8,10)	Gourmetmenü (€ 9,65)
Mo 24.08. 2020	4587 – Cremiges Champignonragout mit Spätzlen (•5,9 BE, 71g KH)	4139 – Gebratenes Schweine-Nackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilien-Kartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)	4199 – Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln (•2,0 BE, 24g KH)	4106 – Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in Soße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle (•4,2 BE, 51g KH)
Di 25.08. 2020	4641 – Herzhafter Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein (•4,7 BE, 56g KH)	4594 – Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (•3,4 BE, 41g KH)	4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)	4284 – Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, dazu Spitzkohl und Spätzle (•4,1 BE, 49g KH)
Salatangebot: Bunter Salat mit Ei und Paprikastreifen, dazu Joghurt-Dressing und Brotbeilage für 8,10 €				
Mi 26.08. 2020	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)	4083 – Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln (•3,1 BE, 37g KH)
Do 27.08. 2020	4542 – Zwei goldgelbe Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (•5,0 BE, 60g KH)	4098 – Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln (•3,5 BE, 42g KH)	4434 – Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (•3,4 BE, 41g KH)	4202 – Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln (•3,3 BE, 40g KH)
Salatangebot: Verschiedene Blattsalate mit Putenwurst-Streifen, dazu Joghurt-Dressing und Brotbeilage für 8,10 €				
Fr 28.08. 2020	4549 – Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika (•4,7 BE, 56g KH)	4474 – Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)	4797 – Klassisches Hühner-Frikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu bunter Gemüseris (•3,3 BE, 40g KH)	4427 – Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln (•4,8 BE, 58g KH)
Sa 29.08. 2020	4221 – Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (•3,9 BE, 47g KH)	4609 – Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (•3,3 BE, 40g 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)
So 30.08. 2020	4191 – Paniertes Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße (•4,5 BE, 54g 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)	4798 – Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis (•4,1 BE, 49g KH)

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