

Bestellung täglich heiß

**Bitte spätestens bis Montag,
den 01.06.2026 zurückgeben!**



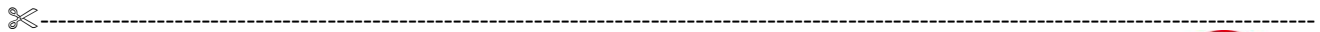
Name Straße Telefon

Vorname PLZ/Ort Email

(Tage, an denen nichts geliefert werden soll, bitte streichen.)

24	Menü nach Speiseplan				Kleiner Rohkost-Salat 1,75€		à la carte		Kuchenangebote 2,35€		
	Tages-Menü	Diabetiker	Mini-Menü	Gourmet	ArtikelNr.	Butter	Apfel	Kirsch			
Mo 08.06.					Gurke						
Di 09.06.					Rote Bete						
Mi 10.06.					Lauch						
Do 11.06.					Möhre						
Fr 12.06.					Kraut-Dill						
Sa 13.06.					Gurke						
So 14.06.					Rote Bete						

Datum Unterschrift



Speiseplan 24. Woche 2026

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



(Änderungen vorbehalten)

• = Zuckerarm, max. 35 g Fett

Tag	Tagesmenü (€ 13,00)	Diabetikermenü (€ 13,00)	Minimenü (€ 12,40)	Gourmetmenü (€ 14,80)
Mo 08.06. 2026	4587 – Cremiges Champignonragout mit Spätzle (•5,9 BE, 71g KH)	4275 – Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln (•4,2 BE, 40g KH)	4608 – Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (•2,4 BE, 29g KH)	4120 – Krustenbraten vom Schwein in Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (•4,2 BE, 50g KH)
Di 09.06. 2026	4612 – Gemüseeeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein (•2,9 BE, 35g KH)	4590 – Quarktaler auf Vanillesoße, dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) (•4,6 BE, 55g KH)	4163 – Geschnetzeltes vom Schwein in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle (•3,4 BE, 41g KH)	4784 – Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (•3,3 BE, 39g KH)
Mi 10.06. 2026	4577 - Pasta Duett - Cannelloni mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße und Penne in Käse-Spinat Soße (•6,2 BE, 74g KH)	4458 – Hähnchenfilets in Pilzsoße mit Schwarzwurzeln-gemüse und Petersilien-kartoffeln (•2,5 BE, 30g KH)	4229 – Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln (•3,3 BE, 40g KH)	4761 – Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (•4,8 BE, 57g KH)
Do 11.06. 2026	4402 – Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung, dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße mit Salzkartoffeln (•2,8 BE, 33g KH)	4594 – Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (•3,3 BE, 38g KH)	4206 – Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln (•2,7 BE, 33g KH)	4282 – Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampf-kartoffeln (•4,7 BE, 56g KH)
Fr 12.06. 2026	4548 – Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis (•4,5 BE, 84g KH)	4415 – Gebratene Fisch-frikadelle, dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (•4,0 BE, 48g KH)	4581 – Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree (•2,4 BE, 29g KH)	4426 – Schlemmerfilet „Florentin“ (Alaska-Seelachs) mit Spinat-Käse-Auflage, buntem Gemüse und Rahm-Kartoffeln (•2,8 BE, 34g KH)
Sa 13.06. 2026	4061 – Hackbraten und Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln (•3,7 BE, 44g KH)	4628 – Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe (•3,3 BE, 40g KH)	4082 – Bratwurst vom Schwein in Soße, mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln (•2,0 BE, 24g KH)	4758 – Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmssoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln (•3,2 BE, 38g KH)
So 14.06. 2026	4221 – Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Braten-soße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (•4,2 BE, 50g KH)	4549 – Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika (•4,8 BE, 57g KH)	4762 – Gebratene Geflügel-Fleischbällchen in Curry-Rahm-Soße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln (•4,2 BE, 51g KH)	4318 Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren dazu Kartoffel-Pastinakenstampf (•3,2 BE, 35g KH)

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