

Speiseplan heiss

Woche vom 02.02.-08.02.26

KW: 6

Name: _____

Ort: _____

Tour: _____

Tagessuppe
3,00 € *
(hier eintragen)

Tagesgericht 1		11,50 €	✓	Tagesgericht 2	12,50 €	✓	Schmankerl	14,00 €	✓	✓
MO 02.02.	4644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch		✓	4585 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken		✓	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		✓	+
				vegetarisch						
DI 03.02.	4587 Cremiges Champignonragout mit Spätzle			4400 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis			4432 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf		Fisch	+
	vegetarisch									
MI 04.02.	4747 Goldgelb panierte Hähnchen-Happen, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree			4556 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße			4334 Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle		+	+
				vegetarisch						
DO 05.02.	4513 Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott			4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln			4108 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti		4	+
	süß 3									
FR 06.02.	4610 Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein			4472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel			4202 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln		+	+
				Fisch						
SA 07.02.	4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis			4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln			4151 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln		+	+
	vegetarisch									
SO 08.02.	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung			4061 Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln			4740 Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle		+	+
	süß 1									

1) mit Süßungsmittel 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Zuckerart und Süßungsmittel 4) mit Nitritpökelsalz

* nur Suppe 6,00 €

Weitere Artikelinformationen erhalten Sie unter: www.apetito.de/Artikelinfo oder fordern Sie eine Zutatenliste bei uns an.