



ohne Laktose gültig ab 21.10.2019

Laktose (Milchzucker) ist ein natürlicher Bestandteil der Milch. Bei einer Laktoseintoleranz, auch Milchzuckerunverträglichkeit genannt, wird das Milchzuckerspaltende-Enzym „Laktase“ nur unzureichend oder gar nicht vom Körper gebildet. Die Laktose kann nicht gespalten werden und gelangt unverdaut in untere Darmabschnitte. Dies verursacht Beschwerden wie Blähungen, Bauchkrämpfe und Durchfall.

Als Ernährungstherapie empfiehlt sich eine Begrenzung laktosehaltiger Lebensmittel. Die individuelle Verträglichkeit ist jedoch sehr unterschiedlich und abhängig von der noch vorhandenen Laktaseproduktion. Sauermilchprodukte (z.B. Joghurt, Kefir) werden häufig gut vertragen, da die enthaltenen Milchsäurebakterien den Laktoseabbau unterstützen.

Die folgende Aufstellung enthält alle Menüs, die laut Rezeptur ohne Verwendung laktosehaltiger Zutaten hergestellt wurden und keine deklarierten Spuren enthalten.


Bitte beachten Sie bei der Menüauswahl die Artikelnummern:


Vorsuppen: 13700 - 13729

Menüs salz-minus: 13800 - 13848


Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne! Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie unter:

 ernaehrung@apetito.de

 05971/799 9392

Weitere Produkt- und Zutateninformationen sind hier jederzeit für Sie abrufbar:

 www.apetito.de/Artikelinfo

Änderungen der eingesetzten Zutaten in den Menüs sind nicht auszuschließen.
Beachten Sie daher stets zusätzlich das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose

Programm : Menüservice à la carte + Menüs salz-minus
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 12.10.20)

Nr. Bezeichnung

- 13001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln
- 13015 Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln
- 13016 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis
- 13023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln
- 13024 Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln
- 13060 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln
- 13083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln
- 13088 Currywurst mit Kartoffelspalten
- 13131 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln
- 13138 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis
- 13139 Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln
- 13145 Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle
- 13146 Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle
- 13150 Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle
- 13154 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle
- 13168 Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
- 13197 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln
- 13221 Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose

Programm : Menüservice à la carte + Menüs salz-minus
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 12.10.20)

Nr. Bezeichnung

- 13226 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln
- 13227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle
- 13229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln
- 13248 Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle
- 13249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle
- 13269 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle
- 13275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln
- 13306 Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle
- 13365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle
- 13386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze
- 13406 Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel
- 13407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln
- 13445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln
- 13546 Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln
- 13549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika
- 13552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese
- 13557 Reibekuchen mit Apfelmus
- 13560 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose

Programm : Menüservice à la carte + Menüs salz-minus
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 12.10.20)

Nr. Bezeichnung

- 13584 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein
- 13603 Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
- 13606 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein
- 13608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
- 13610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein
- 13612 Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein
- 13614 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein
- 13621 Klassischer Hühnersuppentopf
- 13626 Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein
- 13628 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
- 13629 Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein
- 13641 Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein
- 13644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
- 13645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch
- 13706 Klassische Ochschwanzsuppe
- 13708 Feine Frühlingssuppe mit Nudeln
- 13710 Kürbis-Karottensuppe
- 13740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Laktose

Programm : Menüservice à la carte + Menüs salz-minus
gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 12.10.20)

Nr. Bezeichnung

- 13759 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
- 13782 Ente "asiatische Art" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis
- 13791 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln
- 13792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis
- 13798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis
- 13825 Rindfleisch in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln
- 13828 Hähnchenfilet in Soße mit Spinat und Kartoffeln
- 13831 Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln
- 13834 Kräuterfrikadelle in Champignon-Rahmsauce mit Spinat und Petersilienkartoffeln
- 13848 Spaghetti "Bolognese" vom Rind

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.