



mit Informationen für Diabetiker gültig ab 21.10.2019

Für insulinpflichtige Diabetiker ist es wichtig, den Kohlenhydratgehalt der Mahlzeiten einschätzen bzw. berechnen zu können. Nur dann kann eine richtige Dosierung des Hormons Insulin erfolgen. Ziel der Therapie ist es, den Blutzucker möglichst normnah einzustellen.

Die Kohlenhydratmenge in Lebensmitteln kann in Broteinheiten (BE) umgerechnet werden. Eine Broteinheit entspricht 12 g verwertbarer Kohlenhydrate (Kohlenhydrate : 12 = BE).

Die Menüs mit dem roten Punkt (= mit Informationen für Diabetiker) sind definiert als zuckerarm und mit max. 35 g Fett. In der folgenden Aufstellung finden Sie bei diesen Menüs die Kohlenhydrat- und BE-Angaben.


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.

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	39	3,2
13002	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	54	4,5
13003	Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln	50	4,2
13007	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse	46	3,9
13012	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln	44	3,7
13013	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	58	4,9
13015	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	62	5,2
13016	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	78	6,5
13018	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln	43	3,6
13022	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	31	2,6
13023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	43	3,6
13024	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln	64	5,3
13039	Schweinehacksteak in Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	45	3,7
13040	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	34	2,8
13044	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln	37	3,1
13053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln	44	3,6
13079	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	46	3,9
13080	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	51	4,3
13082	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	25	2
13083	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	37	3,1
13086	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln	43	3,5
13088	Currywurst mit Kartoffelspalten	61	5,1
13097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	32	2,6
13098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	42	3,5
13099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße	42	3,5
13102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	34	2,8
13106	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersauce mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "naturell" und Spätzle	52	4,4
13117	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen	41	3,4
13120	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen	50	4,1

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13124	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	34	2,8
13127	Filettöpfchen (Schweinemedaille und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	42	3,5
13131	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln	58	4,9
13138	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis	47	4
13139	Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln	37	3,1
13144	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	40	3,3
13145	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	47	3,9
13146	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	35	2,9
13148	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen	48	4
13150	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle	51	4,3
13153	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	43	3,6
13154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	50	4,2
13158	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	32	2,7
13159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	40	3,4
13163	Zartes Schweinegeschnetztes in Soße mit buntem Gemüse, dazu Knöpfe-Spätzle	43	3,6
13164	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	34	2,9
13167	Schweinegeschnetztes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln	40	3,3
13168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	33	2,8
13169	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	30	2,5
13172	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße	45	3,8
13176	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle	58	4,9
13177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	31	2,6
13182	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße	63	5,3
13183	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	35	2,9
13189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	57	4,7
13190	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln	30	2,5
13191	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße	51	4,3
13192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	50	4,2
13199	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	26	2,1
13200	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf	26	2,2
13202	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln	40	3,3

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13203	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle	48	4
13206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln	33	2,7
13210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	41	3,4
13211	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	38	3,2
13212	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf	28	2,4
13219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen	43	3,6
13221	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	47	3,9
13225	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	37	3,1
13226	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln	34	2,9
13227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	46	3,8
13229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln	40	3,3
13231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	26	2,1
13233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln	31	2,6
13240	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen	42	3,5
13248	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle	49	4,1
13249	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle	54	4,5
13255	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle	58	4,8
13260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	61	5,1
13263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	44	3,7
13269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle	51	4,3
13273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	34	2,8
13275	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	50	4,1
13282	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln	56	4,6
13284	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle	49	4,1
13297	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle	55	4,6
13306	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle	48	4
13308	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße	50	4,1
13318	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf	32	2,7
13320	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	41	3,4
13321	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	77	6,4
13334	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle	42	3,5
13347	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle	52	4,3
13365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	85	7,1

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13378	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	48	4
13386	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	66	5,5
13387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	52	4,3
13400	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis	69	5,8
13406	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel	49	4
13407	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	38	3,2
13411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	37	3,1
13412	Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	65	5,4
13415	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree	49	4,1
13416	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	34	2,8
13418	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	40	3,4
13419	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	32	2,7
13424	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln	32	2,7
13425	Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	52	4,3
13427	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	53	4,4
13429	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	55	4,6
13430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	44	3,7
13433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	49	4,1
13434	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln	43	3,6
13436	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln	41	3,4
13445	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	53	4,4
13455	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination	34	2,8
13458	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	30	2,5
13462	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp	54	4,5
13465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	46	3,8
13472	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	48	4
13474	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	34	2,8
13493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis	47	3,9
13494	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	35	2,9
13501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	61	5,1
13513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	50	4,2
13524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott	62	5,2

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	47	3,9
13542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung	60	5
13543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale	59	4,9
13546	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln	60	5
13547	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur	55	4,6
13548	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis	85	7,1
13549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika	56	4,7
13550	Paprikagemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln	45	3,7
13551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	53	4,4
13552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	70	5,8
13553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	36	3
13554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	39	3,3
13558	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	81	6,8
13560	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	54	4,5
13561	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise	46	3,8
13565	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	21	1,7
13570	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	60	5
13571	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	101	8,4
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	33	2,8
13574	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln	36	3
13580	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel	53	4,4
13581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	30	2,5
13584	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	73	6,1
13587	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	71	5,9
13590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott	57	4,8
13594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	41	3,4
13599	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln	46	3,8
13603	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	30	2,5
13606	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	50	4,2
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	29	2,4
13609	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	40	3,3
13610	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	35	2,9
13612	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	35	2,9
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	30	2,5
13622	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch	55	4,6
13626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein	44	3,6
13628	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	40	3,4
13629	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	49	4,1
13641	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	56	4,7

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13644	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	38	3,2
13645	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	32	2,6
13683	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage	39	3,3
13693	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln	23	2
13701	Fruchtige Tomatencremesuppe	14	1,2
13702	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch	14	1,2
13705	Schwäbische Flädlesuppe	3,6	0,3
13706	Klassische Ochsenchwanzsuppe	8,2	0,7
13707	Klare Festtagssuppe	2,6	0,2
13708	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	4,1	0,3
13710	Kürbis-Karottensuppe	10	0,8
13711	Champignoncremesuppe	9,8	0,8
13712	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	13	1,1
13716	Erbsencremesuppe	12	1
13718	Brokkolicremesuppe	8,8	0,7
13729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	1,7	0,1
13732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	55	4,6
13734	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	45	3,8
13740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	45	3,8
13744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	38	3,1
13745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis	55	4,6
13747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	53	4,4
13748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle"	56	4,7
13749	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße	55	4,6
13751	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	34	2,9
13756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti	32	2,6
13758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln	35	2,9
13759	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	51	4,2
13761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	54	4,5
13762	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln	50	4,2
13767	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	33	2,7
13768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	36	3
13770	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	55	4,6
13779	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln	33	2,8
13780	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	50	4,2
13786	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	39	3,2

mit Informationen für Diabetiker

Programm Menüservice à la carte

gültig ab: 21.10.19 (erstellt am: 04.12.20)

pro Portion

Nr.	Beschreibung	KH	BE
		in g	
13790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	28	2,4
13792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	43	3,6
13797	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis	42	3,5
13798	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	49	4,1
13810	Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln	43	3,6
13812	Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle	43	3,6
13816	Schweinebraten in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln	38	3,2
13817	Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln	51	4,2
13820	Kabeljaufilet in Kräutersoße dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln	34	2,8
13825	Rindfleisch in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln	33	2,8
13826	Hähnchenragout mit Pariser Möhren, grünen Bohnen und Reis	55	4,6
13827	Zarte Hähnchenfiletstücke in Currysoße mit Brokkoli und Reis	40	3,4
13828	Hähnchenfilet in Soße mit Spinat und Kartoffeln	32	2,6
13831	Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln	36	3
13834	Kräuterfrikadelle in Champignon-Rahmsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln	39	3,3
13840	Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln	42	3,5
13843	Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	32	2,7
13848	Spaghetti "Bolognese" vom Rind	75	6,2

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Nährstoffangaben: KH - Kohlenhydrate / BE - Broteinheiten / k. A. = keine Angaben