



ohne Zutaten vom Schwein gültig ab 21.10.2019

Religiöse, gesundheitliche oder weltanschauliche Gründe können dazu führen, dass auf den Verzehr von Schweinefleisch verzichtet wird.

Die folgende Aufstellung enthält alle Menüs, die laut Rezeptur ohne Zutaten von Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte (z.B. Gelatine, Schweinefett) hergestellt wurden.


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 Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben
- 13023 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln
- 13044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln
- 13080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
- 13083 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln
- 13097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
- 13200 Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf
- 13202 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln
- 13203 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle
- 13206 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln
- 13210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln
- 13212 Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf
- 13219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- 13221 Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- 13225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln
- 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

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

-
- 13231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln
 - 13233 Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln
 - 13249 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle
 - 13255 Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle
 - 13260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
 - 13263 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße
 - 13273 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln
 - 13275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln
 - 13282 Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln
 - 13284 Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle
 - 13297 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle
 - 13308 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße
 - 13318 Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf
 - 13319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße
 - 13320 Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
 - 13321 Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße
 - 13334 Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle
 - 13347 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13387 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln
- 13400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis
- 13406 Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel
- 13407 Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln
- 13411 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln
- 13412 Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse
- 13415 Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree
- 13416 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf
- 13418 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln
- 13419 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln
- 13424 Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln
- 13425 Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree
- 13429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree
- 13430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree
- 13433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi
- 13434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln
- 13436 Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln
- 13445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13455 Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination
- 13458 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
- 13462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp
- 13465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln
- 13472 Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel
- 13474 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
- 13493 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseis
- 13494 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln
- 13501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen
- 13502 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße
- 13506 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße
- 13509 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße
- 13512 Apfelstrudel mit Vanillesoße
- 13513 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott
- 13515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung
- 13516 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße
- 13522 Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott
- 13524 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13525 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott
- 13533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott
- 13539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker
- 13542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung
- 13543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale
- 13547 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur
- 13548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis
- 13549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika
- 13550 Paprikagemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln
- 13552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese
- 13553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel
- 13554 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln
- 13557 Reibekuchen mit Apfelmus
- 13558 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur
- 13560 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur
- 13561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise
- 13565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln
- 13570 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße
- 13573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln
- 13574 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln
- 13580 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel
- 13581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree
- 13587 Cremiges Champignonragout mit Spätzle
- 13590 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott
- 13594 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree
- 13599 Bunt es Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln
- 13603 Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
- 13608 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf
- 13621 Klassischer Hühnersuppentopf
- 13628 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
- 13644 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
- 13645 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch
- 13683 Cremige Erbsensuppe mit Gemüse einlage
- 13693 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln
- 13701 Fruch tige Tomatencremesuppe

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13702 Rote Linsensuppe mit Schnittlauch
- 13705 Schwäbische Flädlesuppe
- 13706 Klassische Ochsenschwanzsuppe
- 13707 Klare Festtagssuppe
- 13708 Feine Frühlingsuppe mit Nudeln
- 13710 Kürbis-Karottensuppe
- 13711 Champignoncremesuppe
- 13716 Erbsencremesuppe
- 13718 Brokkolicremesuppe
- 13723 Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur
- 13727 Saftiger Apfel-Streuselkuchen
- 13729 Rinderkraftbrühe mit Eierstich
- 13731 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern
- 13732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle
- 13734 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln
- 13740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle
- 13744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis
- 13745 Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13747 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree
- 13748 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle"
- 13749 Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße
- 13751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln
- 13756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti
- 13758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln
- 13759 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln
- 13761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße
- 13762 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln
- 13767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln
- 13768 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
- 13770 Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree
- 13779 Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln
- 13780 Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis
- 13782 Ente "asiatische Art" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis
- 13786 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti
- 13790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree
- 13792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.

Menüliste

ohne Zutaten vom Schwein

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

Nr. Bezeichnung

- 13797 Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis
- 13798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis
- 13812 Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle
- 13817 Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln
- 13820 Kabeljaufilet in Kräutersoße dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln
- 13825 Rindfleisch in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln
- 13826 Hähnchenragout mit Pariser Möhren, grünen Bohnen und Reis
- 13827 Zarte Hähnchenfiletstücke in Currysoße mit Brokkoli und Reis
- 13828 Hähnchenfilet in Soße mit Spinat und Kartoffeln
- 13840 Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln
- 13843 Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
- 13848 Spaghetti "Bolognese" vom Rind

Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.