

diese woche

Woche 09.11.2026 – 15.11.2026

4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hausmanns-Kost	Lyonerpfanne mit Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu ein Gurkensalat	gemischtes Paprikagulasch mit Speck und Zwiebeln dazu Spätzle	Saarländischer Schaales mit Speck, dazu Apfelmus	Spießbraten vom Schwein mit dunkler Soße dazu Salzkartoffeln und Bayrisch-Kraut	Hirtenrolle mit Bratensoße an Balkangemüse dazu Kräuterreis	Rindswurst mit Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Grünkohl	Jägerschnitzel von der Pute dazu Röstitaler und Rosenkohlgemüse
Leicht und Lecker	Geflügelfrikadelle mit Tomatensoße dazu Petersilienreis und Selleriegemüse	Kartoffel- Möhren-Eintopf mit einem Geflügelwürstchen	Gulasch vom Schwein mit Spätzle (c) und Blumenkohl naturell	gekochtes Rindfleisch mit Gemüsesoße dazu Bouillonkartoffeln (i)	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Dillsoße dazu Petersilienkartoffeln und Karottengemüse	Hühnersuppentopf mit Nudeln (g)(a,a1,c,i)	Geschnetzeltes vom Schwein mit Kartoffelklößen und Kaisergemüse
Aus dem Garten	Vegetarische Maultaschen mit Gemüsefüllung und Gemüsesoße	Champignon-Blätterteigtasche dazu Kräuter-Kartoffeln und ein Farmersalat	Sellerie-Knusperschnitte (a,l) mit Thymian-Tomatensoße dazu Schupfnudeln	Gemüselasagne mit einer Tomaten-Kräutersoße	Eieromlette mit Gartenkräutern dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Käsespätzle mit einem kleinen Pflücksalat	Tortellini mit Käsefüllung an Gemüse-Kräutersoße
Dessert	Vanillepudding (g)	Clementine	kleines Tiramisutörtchen (a,a1,c,g,f)	Fruchtjoghurt (1,g)	Karamellpudding (G)	Apfel	Schokotörtchen (a,a1,c,g,2)

Änderungen vorbehalten.
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

apetito catering



diese woche

Woche 09.11.2026 – 15.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Leberrolle Pfälzer Art (2) Edamer (g) Rotkrautsalat & Cornichon	Schinkenwurst (2,3,8) Butterkäse (g) Farmersalat (3,5,9) (i,j) & Gurkenscheiben	Bierschinken (2,3,4,5,8) (f,i,j) Gouda Weißkrautsalat (3,5) (i,j) & Blumenkohlröschen (3,9,l)	Geflügellyoner mit Paprika (2,3,8) Tilsiter (g) Gurkensalat (3,5) (g,i,l) & Radieschen	Wildschweinpastete (2,3,8) Kräuterfrischkäse (g) Nudelsalat (2,3) & halbe Tomate	2 Party Frikadellen (a,c,g) mit Senf (a,c,g,i,j) Emmentaler (g) Bohnensalat (3,5) (i,l) & Maiskölbchen	Fleischkäse grob (2,3,8) Maasdamer (3,5,9) (il) Bauernsalat (3,5,9)(i,j) Salzbrezeln (a)
Leichte Vollkost	Geflügelbierschinken (2,3,4) Edamer (g) Karottensalat (3,5) (i,l) & Cornichon	Champignonlyoner (2,3,8) Kräuterfrischkäse (g) Rote Bete (9) & Gurkenscheiben	Hähnchen in Aspik (2,3,8) Gouda (g) Zucchinisalat (3,5) (i,l) & Blumenkohlröschen (3,9,l)	Geflügeljagdwurst (2,3,8) Tilsiter (g) Wachsbohnensalat (3,5,9) (i,l) & Radieschen	Putenlyoner (2,3,8) Frischkäse leicht (g) Kohlrabisalat (3,5) & halbe Tomate	Putenfleischkäse (2,3,4) (f,j) Emmentaler (g) Blumenkohlsalat(3,9,l) & Maiskölbchen	Kochschinken (2,3,4) Maasdamer (g) Rote Bete (9) Salzbrezeln (a)
Vegetarisch	Edamer (g) Schmelzkäse mit Pilzen (3,8) (g) Rotkrautsalat & Cornichon	Butterkäse (g) Frischkäse natur (g) Rote Bete (9) & Gurkenscheiben	Gouda (g) Vegetarischer Aufstrich (3) Weißkrautsalat (3,5) (i,l) & Blumenkohlröschen (3,9,l)	Tilsiter (g) Schmelzkäse Pikant (2,3,8) Wachsbohnensalat (9) (i,l) & Radieschen	Butterkäse (g) Kräuterfrischkäse (g) Nudelsalat (2,3)(a,c,i) & halbe Tomate	Emmentaler (g) Kräuterquark (g) Blumenkohlsalat(3,9,l) & Maiskölbchen	Maasdamer (g) Schmelzkäse natur (g) Rote Bete (9) Salzbrezeln (a)

Änderungen vorbehalten.
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

apetito catering



diese woche

cts

Woche 16.11.2026– 22.11.2026

1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hausmanns-Kost	Kasslerbraten (2,3,8) mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut	Erbseneintopf (i) mit einem Geflügelwiener (2,3,8)	grobe Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut (g)	Rindergulasch mit Eierspätzle (a,a1,c) und Apfelrotkohl	Pangasiusfilet in Knusperpanade (a,c,d) mit Zitronenquark (g) Erbsenpüree (g) und Reis	Hackbraten mit Bratensoße dazu Kartoffeln und deftigem Grünkohl	Schweineschnitzel (A,a1,c,g) mit Champignon- Rahmsoße (a,a1,l,g) Rösti und einem Beilagensalat mit Joghurtdressing(1,3,5,g,i)
Leicht und Lecker	leichte Gemüse- Reis-Pfanne mit Hähnchen und helle Currysoße	Rahmgulasch vom Schwein dazu Nudeln (a,a1,c) und Kohlrabi	Gebräunte Hähnchenbrust an leichter Soße mit Petersilienkartoffeln und Vitalgemüse	Geflügelfrikadelle in Rahmsoße dazu Kartoffeln und Zucchinigemüse	Spaghetti (a,a1,g) mit Bolognese vom Rind (i)	Gemüseeintopf mit Nudeln und Rindfleisch (a,a1,c,i)	Putengeschnetzeltes (a,a1,a3,f,g,l) dazu Kartoffelpüree (g) und Kaisergemüse
Aus dem Garten	Eieromelette mit Champignonfüllung dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Zucchini- Reis mit Kichererbsen und Kokosmilch	Gemüsefrikadelle mit Käsesoße dazu Tomaten-Bulgur (a,a1) und Pflücksalat mit Kräuterdressing (1,3,5,i)	Vegetarische Currywurst dazu Kartoffel-Wedges	Curry-Reispfanne mit Asiagemüse und Tomatensauce	Kartoffel- Gemüseauflauf auf fruchtiger Tomatensoße	Gemüsestrudel (a,a1,a2,a3,l,g,c) mit Paprikasoße und Kartoffeln
Dessert	Schokopudding (g)	Apfel	Schoko- Brownie (A/C/G/A1/2)	Fruchtjoghurt (1,g)	Butterkekspudding (a,g)	Clementinen	Marmorküchlein (a,a1,c,2)

Änderungen vorbehalten.
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

apetito catering



diese woche

Woche 16.11.2026– 22.11.2026

3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hausmanns-Kost	Frikadelle mit Senfsoße (a,a1,a3,f,i,j) dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen (g)	Spaghetti (a,c) mit Bolognese vom Rind und geriebenem Käse(g)	Rostbratwurst an herzhafter Soße (a,a1,a3,f,g,l) dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen (1,3,5)(l)	Saarländische "Geheiratete" mit Specksoße und Endiviensalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Gebratener Fleischkäse (2,3) mit Bratensoße (a,a1,a3,f,i) dazu Röstitaler und Rahmwirsing (a,a1,a3)	Kohlroulade (a,a1,c,i) an einer dunklen Kümmelsoße (2,3,8)(a,a1,a3,f,i) dazu Kartoffeln
Leicht und Lecker	Fitness-Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch und heller Soße dazu Kräuterreis	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße dazu Kartoffel- Möhren- Stampf	Schweinebraten mit Bratensoße (a,a1,a3,f,i) dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse	Hähnchensteak in Kokos-Curry-Soße (a,a1,g,i) dazu Kräuterreis und Karottengemüse	Schupfnudelpfanne mit Hackfleisch- Kürbis- Ragout	Gemüseeintopf mit Nudeln (a,a1,c,i) und Rindfleisch	Gulasch vom Schwein mit Champignons dazu Nudeln(a,c) und Vitalgemüse
Aus dem Garten	Polenta-Spinat- Knuspertasche (a,a1,g) Kräuter-Bulgur und Mischgemüse in Rahm (g)	Spitzkohl- Linsen- Curry mit Kokosmilch	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese dazu ein Pflücksalat mit Kräutervinaigrette	Cous-Cous- Gemüsepfanne an orientalischer Paprikasoße	Kaiserschmarn (a,a1,c,g) mit Vanillesoße (g) und Pflaumenkompott	Semmelknödel (a,c,g) auf Waldpilzragout (a,c) dazu Bohnensalat	Bandnudeln(a,g) Mediterran mit Spinat, Tomaten und grünem Pesto (g)
Dessert	Schokopudding (g)	Apfel	Törtchen mit Milchcremefüllung(a,a1,c,f,g)	Fruchtjoghurt (1,g)	Butterkekspudding (a,g)	Clementine	Marmorküchlein (a,a1,c,2)

Änderungen vorbehalten.
Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang

apetito catering