

Speisenkarte für die Woche vom 06.05. bis 12.05.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 06.05.	 Erbentaler in Mehlsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4592	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4533	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,EI,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4273	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4158	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken <small>G,G1,EI,Sb</small> ● Menü-Nr.: 4514	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	 Bohnensalat D810013	 Kirschkuchen <small>G,G1,EI,Sb,M,Me,La</small> 89721
Di 07.05.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4502	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4571	 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4190	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small> ● Menü-Nr.: 4445	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>Sn</small> ● Menü-Nr.: 4138	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1509	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> 46022
Mi 08.05.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G,G1,EI,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4002	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> ● Menü-Nr.: 4641	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4203	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4417	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4565	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>EI,S</small> 1505	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing D810003	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> 46010
Do* 09.05. <small>Christi Himmelfahrt</small>	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4755	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4548	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4494	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,EI</small> ● Menü-Nr.: 4249	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4523	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,G1,M,Me,La</small> 1503	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn</small> 89731
Fr 10.05.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ ● Menü-Nr.: 4608	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4429	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4319	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} ● Menü-Nr.: 4088	 Rhabarbermus ³ 1553	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{EI,S} D810001	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> 46013
Sa* 11.05.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4545	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4095	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ ● Menü-Nr.: 4785	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4085	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4609	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sh,Me,La</small> 1504	 Rote Bete Salat D810010	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn</small> 46023
So* 12.05.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4544	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,EI,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4796	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20,G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4117	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4432	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,EI,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4013	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1511	 Gurkensalat ³ D810008	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,G1,EI,M,Me,La</small> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Lachsfilet in feiner Buttersauce mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4455 ● ☒



Täglich
bestellbar!

Haben Sie`s gewusst?

Der fettreiche Lachs enthält mehrfach-ungesättigte Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und sind unentbehrlich für Gehirnleistung und Immunabwehr!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgemisch bestellt werden. Es handelt sich hierbei um zugekaufte Produkte.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.landhaus-kueche.de/datenschutz

Serviervorschlag. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!