

Speisenkarte für die Woche vom 24.03. bis 30.03.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 24.03.	 Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4592	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4767	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4176	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4386	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Pflirsich-Käsekuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46013
Di 25.03.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4747	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4533	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4203	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4144	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4594	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>S,M,Me,La</small> 1506	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,SFZ</small> 46023
Mi 26.03.	 Spätzlepfanne mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me</small> ● Menü-Nr.: 4575	 Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4612	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4162	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4765	 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4088	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 89727
Do 27.03.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4539	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4565	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4211	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken <small>G,G1,Ei,Sb</small> ● Menü-Nr.: 4514	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,S,M,Me,La,SF</small> 1510	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G,G1,Ei</small> 46024
Fr 28.03.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵ ● Menü-Nr.: 4608	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4060	 Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4402	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4400	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4525	 Apfel-Bananenmus ³ 1557	 Bohnensalat D810013	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46017
Sa* 29.03.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4024	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4548	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4748	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4282	 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4614	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810005	 Kirschkuchen <small>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</small> 89721
So* 30.03.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4001	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4164	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4210	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4770	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4595	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1509	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,S</small> D810003	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade
in Bratensoße mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn

F Menü-Nr.: 4221 ●

Täglich
bestellbar!



Wussten Sie schon...?

Unsere Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln ist das mit Abstand beliebteste Mittags-Menü unserer Tischgäste, weshalb wir sie jetzt wie gewünscht noch öfter anbieten! Guten Appetit!

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

Servieranschlag. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servieranschläge. Änderungen vorbehalten!