

Speisenkarte für die Woche vom 05.05. bis 11.05.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 05.05.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4516	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4347	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4120	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4745	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4574	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>St,M,Me,La</small> 1506	 Gurkensalat ³ <small>D810008</small>	 Kirschkuchen <small>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</small> 89721
Di 06.05.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ Menü-Nr.: 4588	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4767	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4221	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> Menü-Nr.: 4462	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4525	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3,G1,St,M,Me,La,Sd</small> 1510	 Weißkrautsalat ³ <small>D810011</small>	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46022
Mi 07.05.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4074	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4565	 Putengeschnitzeltes 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	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4609	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>D810000</small>	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46010
Do 08.05.	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me</small> Menü-Nr.: 4575	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4606	 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	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4189	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>D810001</small>	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,SP</small> 89731
Fr 09.05.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> Menü-Nr.: 4433	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4571	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} Menü-Nr.: 4782	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4021	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small> Menü-Nr.: 4365	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G,G1,St,M,Me,La</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> ^{Ei,S} <small>D810006</small>	 Pfirsich-Käse-Kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46013
Sa* 10.05.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4603	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4501	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4162	 Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4297	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <small>20,G,G1,Ei</small> Menü-Nr.: 4546	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,St,M,Me,La</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> ^{Ei,S} <small>D810002</small>	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,SP</small> 46023
So* 11.05.	 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	 Rahmgeschnitzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4124	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4319	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4417	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4595	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La</small> 1505	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> ^{Ei,S} <small>D810004</small>	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4190 ● ☒ ☑

Täglich
bestellbar!



Eiweißreich und lecker!

Dieses Menü versorgt sie mit mehr als 25 g Eiweiß und trägt somit ganz besonders zu Ihrer ausgewogenen Ernährung bei. Und das bei größtem Genuss! Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgericht 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!