

# Speisenkarte für die Woche vom 20.05. bis 26.05.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo*</b> Pfingstmontag 20.05.	 Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4570	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4334	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4183	 Seelachs in Kräuter marinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> ● Menü-Nr.: 4407	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>St, M, Me, La</small> 1506	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Di</b> 21.05.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais ● Menü-Nr.: 4798	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgar nitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4558	 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	 Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4644	 Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks <small>3, G1, St, M, Me, La, S4</small> 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2</small> 46023
<b>Mi</b> 22.05.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4539	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4585	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4784	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4465	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4098	 Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	 Lauch-Sellerie-Salat <small>3, M, Me, La, S</small> 1539	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
<b>Do</b> 23.05.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> ● Menü-Nr.: 4549	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4162	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4770	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4512	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing D810001	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G, G1, Ei</small> 46024
<b>Fr</b> 24.05.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4420	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4080	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4732	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1509	 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
<b>Sa*</b> 25.05.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4082	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4610	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> ● Menü-Nr.: 4782	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4576	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 1503	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
<b>So*</b> 26.05.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4053	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4124	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4255	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4778	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4554	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Farmersalat, (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022



## Unser Spargel-Menü der Woche

Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La, S

**F** Menü-Nr.: 4503 ● ☒ ☒

Täglich  
bestellbar!



... und noch mehr Spargel!

Auch bei der vegetarischen Variante des Stangenspargels darf die perfekt abgeschmeckte Sauce Hollandaise natürlich nicht fehlen! Lassen Sie sich täglich verwöhnen!

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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

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