

Speisenkarte für die Woche vom 03.11. bis 09.11.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 03.11.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4081	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4558	 Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4127	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> Menü-Nr.: 4778	 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small> Menü-Nr.: 4088	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1508	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007	 Pflirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013
Di 04.11.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4539	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4472	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4784	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,20</small> Menü-Nr.: 4164	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,Gl,1,3,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4556	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1504	 Bohnensalat D810013	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,1,3,2</small> 46023
Mi 05.11.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,Gl</small> Menü-Nr.: 4549	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4768	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small> Menü-Nr.: 4182	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small> Menü-Nr.: 4085	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4630	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>1,3</small> D810023	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89727
Do 06.11.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small> Menü-Nr.: 4001	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4585	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4751	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4080	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,1,3,2</small> Menü-Nr.: 4500	 Apfel-Bananemus <small>3</small> 1557	 Hanseaten Salat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021	 Pflaumenschnitte mit Streusel <small>G,Gl,Ei</small> 46024
Fr 07.11.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,Gl,M,Me,La,10</small> Menü-Nr.: 4533	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4221	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4465	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> Menü-Nr.: 4584	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,1,3,M,Me,La,S,1,3</small> 1510	 Gurkensalat <small>3</small> D810008	 Erdbeer-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,3</small> 46017
Sa* 08.11.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small> Menü-Nr.: 4025	 Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> Menü-Nr.: 4612	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small> Menü-Nr.: 4402	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4758	 Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G,Gl,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4591	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,1,3,M,Me,La,1</small> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024	 Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,S,M,Me,La</small> 89721
So* 09.11.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4543	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4095	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small> Menü-Nr.: 4117	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4263	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>1,3</small> D810018	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3

F Menü-Nr.: 4102

Täglich
bestellbar!



Hätten Sie's gewusst?

Der Kasselerbraten stammt nicht aus Kassel, sondern aus Berlin, wo im 19. Jahrhundert der Fleischermeister Cassel die spezielle Art des Räucherns und Pökeln erfunden haben soll.

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!