

Speisenkarte für die Woche vom 25.08. bis 31.08.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 25.08.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4081	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Menü-Nr.: 4533	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle Menü-Nr.: 4159	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree Menü-Nr.: 4770	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße Menü-Nr.: 4556	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1508	 Farmersalat (konserviert) D810007	 Kirschkuchen G,G1,Ei,Sb,M,Me,La 89721
Di 26.08.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße Menü-Nr.: 4545	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4767	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4211	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip Menü-Nr.: 4462	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur Menü-Nr.: 4668	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott 1504	 Bohnensalat D810013	 Käse-Mandarinen-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La 46022
Mi 27.08.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Menü-Nr.: 4509	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4565	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4420	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln Menü-Nr.: 4275	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein Menü-Nr.: 4378	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46010
Do 28.08.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel Menü-Nr.: 4580	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein Menü-Nr.: 4612	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4221	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4085	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Menü-Nr.: 4584	 Apfel-Bananenmus 1557	 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing D810003	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,G1,Ei,M,Me,La,SF,SF1 89731
Fr 29.08.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi Menü-Nr.: 4433	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur Menü-Nr.: 4558	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti Menü-Nr.: 4784	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4151	 Currywurst mit Kartoffelspalten Menü-Nr.: 4088	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510	 Gurkensalat D810008	 Pfirsih-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46013
Sa* 30.08.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4061	 Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle Menü-Nr.: 4127	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4086	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott Menü-Nr.: 4525	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006	 Nusschnitte mit Glasur G,G1,Ei,M,Me,La,SF,SF2 46023
So* 31.08.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln Menü-Nr.: 4002	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4124	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4202	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris Menü-Nr.: 4400	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße Menü-Nr.: 4562	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur
G,G1,Ei,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4540 ●

Täglich
bestellbar!



Sommerlich gut!

Manchmal muss es etwas Einfaches sein! Und wenn es dann noch so gut schmeckt und gleich 25 g Eiweiß enthält, ist es ein doppelter Hochgenuss!

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

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