

Speisenkarte für die Woche vom 16.06. bis 22.06.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 16.06.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4610	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4202	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4189	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4732	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Di 17.06.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4081	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4533	 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	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4576	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>S, M, Me, La</small> 1504	 Bohnensalat D810013	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2</small> 46023
Mi 18.06.	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4575	 Rahmgeschnitzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4124	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4176	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4778	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4525	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <small>D810005</small>	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
Do* 19.06. <small>Fronleichnam</small>	 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	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</small> Menü-Nr.: 4508	 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	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4183	 Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small> Menü-Nr.: 4088	 Apfel-Bananenmus <small>3</small> 1557	 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei, S</small> D810003	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>G, G1, Ei</small> 46024
Fr 20.06.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4767	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4462	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S4</small> 1510	 Gurkensalat <small>3</small> D810008	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
Sa* 21.06.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2, S1</small> Menü-Nr.: 4509	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4565	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4224	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4079	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> Menü-Nr.: 4644	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1509	 Rotkrautsalat D810012	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, S, M, Me, La</small> 89721
So* 22.06.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4001	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4776	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20, G, G1, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4108	 Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4226	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4554	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 Karottensalat <small>3</small> D810009	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Kalbsgeschnitzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4334 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Schmecken Sie alles heraus?

Dieses Menü wird mit vielen Kräutern wie Petersilie, Kresse, Dill, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch und Pimpernelle verfeinert. Ein echter Gaumenschmaus!

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