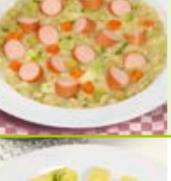


# Speisenkarte für die Woche vom 06.10. bis 12.10.2025

	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> 06.10.	 <b>Trivellnudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4545	 <b>Zarte Hähnchenbrust</b> in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4776	 <b>Schweineschnitzel</b> Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturrell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4182	 <b>Rheinischer Sauerbraten</b> vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4260	 <b>Currywurst</b> mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> ● Menü-Nr.: 4088	 <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 1552	 <b>Karottensalat</b> <sup>3</sup> D810009	 <b>Pflirsich-Käse- kuchen</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 46013
<b>Di</b> 07.10.	 <b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4539	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4585	 <b>Rinderroulade</b> in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4203	 <b>Sauerrahmgulasch</b> vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4151	 <b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4584	 <b>Himbeercreme</b> mit Frucht- soße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,1</sup> 1505	 <b>Rote Bete Salat</b> D810010	 <b>Nusschnitte</b> mit Glaser <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf,Sf2</sup> 46023
<b>Mi</b> 08.10.	 <b>Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 <b>Senfkrustenbraten</b> vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben Gemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4192	 <b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> ● Menü-Nr.: 4785	 <b>Rinderfrikadelle</b> „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4045	 <b>Zwei Pfannkuchen</b> gefüllt mit Blaubeer- Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4525	 <b>Quark-Creme</b> mit Maracuja- Soße auf Keks <sup>G,G1,G3,M,Me,La,1</sup> 1503	 <b>Fitnissalat</b> mit Kräuter- Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810019	 <b>Saftiger Apfel-Streusel- kuchen</b> <sup>G1,Ei,M,Me,La</sup> 89727
<b>Do</b> 09.10.	 <b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4002	 <b>In Vollmilch</b> gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott <sup>G,G1,M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4533	 <b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4402	 <b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4144	 <b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4574	 <b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>So,M,Me,La,1</sup> 1506	 <b>Mischsalat „Pariser Art“</b> mit Balsamico-Dressing <sup>Sf,1,3</sup> D810023	 <b>Pflaumenschnitte</b> mit Streusel <sup>G1,Ei,M,Me,La</sup> 46024
<b>Fr</b> 10.10.	 <b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengesetzt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4747	 <b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten- Rahmsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4571	 <b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschme- ckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4127	 <b>Bunter Fischtopf</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4465	 <b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,G1,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4026	 <b>Joghurt</b> mit Rhabarber auf Kekskrümel <sup>G,G1,S,M,Me,La,1</sup> 1508	 <b>Gärtnerinsalat</b> mit Kräuter- Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810020	 <b>Erdbeer-Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,3</sup> 46017
<b>Sa*</b> 11.10.	 <b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4557	 <b>Erbsensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4606	 <b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch- westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</sup> ● Menü-Nr.: 4211	 <b>Schweineschnitzel</b> in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4189	 <b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4365	 <b>Milchcreme</b> mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,G1,S,M,Me,La,1</sup> 1511	 <b>Mischsalat Exquisit</b> mit Joghurt-Dressing <sup>Sf,1,3</sup> D810022	 <b>Kirschkuchen</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 89721
<b>So*</b> 12.10.	 <b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4081	 <b>Paniertes Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4472	 <b>Deftiger Sonntagsbraten</b> vom Schwein mit Rosenkohl und Speck- klößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup> ● Menü-Nr.: 4117	 <b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4758	 <b>Eieromelette</b> auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4595	 <b>Panna cotta</b> mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,S,M,Me,La,Sf,1,3</sup> 1510	 <b>Farmersalat</b> (konserviert) <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	 <b>Käse-Mandarinen- Schnitte</b> <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 46022



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>

**F** Menü-Nr.: 4494 ●

Täglich  
bestellbar!



Lassen Sie es sich schmecken!

Zu einer ausgewogenen Ernährung gehört auch die Aufnahme von Spurenelementen und Vitaminen. Mit dem Verzehr von Fisch versorgen Sie Ihren Körper unter anderem mit Jod, Folsäure und Vitamin D.

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)

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