




Speisenkarte für die Woche vom 21.04. bis 27.04.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo* Ostermontag 21.04.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4543	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4458	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4432	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4260	 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4693	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013
Di 22.04.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4780	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4533	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4273	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4085	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4594	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G,Gl,S,M,Me,La</small> 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sp</small> 46023
Mi 23.04.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4639	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4061	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4182	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysauce, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4778	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4584	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,S,M,Me,La</small> 1505	 Karottensalat ³ D810009	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89727
Do 24.04.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4002	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4560	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4748	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,S,M,Me,La</small> 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>D810000</small>	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>G,Gl,Ei</small> 46024
Fr 25.04.	 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4592	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4192	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4211	 Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4425	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,Sn} ● Menü-Nr.: 4088	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810006	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46017
Sa* 26.04.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4502	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} ● Menü-Nr.: 4641	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,Gl,Ei,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4154	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4758	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4387	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La</small> 1504	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>D810001</small>	 Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La</small> 89721
So* 27.04.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4001	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4548	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4203	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4465	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <small>G,Gl,S,M,Me,La</small> 1511	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>Ei,S</small> D810003	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46022



Unser Oster-Menü der Woche

Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4326 ● 🌿

Täglich
bestellbar!



Ein Geschmacks-Erlebnis!

Der zarte Kalbsbraten harmoniert vorzüglich mit der leckeren Orangen-Soße, die neben einem kräftigen Fond auch viele Kräuter und etwas Honig enthält!
Guten Appetit!

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!