

Speisenkarte für die Woche vom 08.09. bis 14.09.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 08.09.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße Menü-Nr.: 4544	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung Menü-Nr.: 4542	 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4751	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle Menü-Nr.: 4297	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46013
Di 09.09.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken Menü-Nr.: 4551	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4419	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle Menü-Nr.: 4154	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4758	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4387	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Nusschnitte mit Glasur G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2 46023
Mi 10.09.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S Menü-Nr.: 4030	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Menü-Nr.: 4321	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4224	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle Menü-Nr.: 4145	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein Menü-Nr.: 4609	 Himbeercreme mit Fruchtsauce auf Schokokeks 1505	 gem. Hanseensalat mit American-Dressing D810003	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 89727
Do 11.09.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage Menü-Nr.: 4683	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4060	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4494	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle Menü-Nr.: 4740	 Apfelstrudel mit Vanillesoße Menü-Nr.: 4512	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Pflaumenschnitte mit Streusel G,G1,Ei 46024
Fr 12.09.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott Menü-Nr.: 4513	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln Menü-Nr.: 4776	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße Menü-Nr.: 4182	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln Menü-Nr.: 4426	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat Menü-Nr.: 4595	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing Ei,M,Me,La D810006	 Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,3 46017
Sa* 13.09.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle Menü-Nr.: 4587	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein Menü-Nr.: 4610	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Menü-Nr.: 4144	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln Menü-Nr.: 4546	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott G,G1,M,Me,La,1 1504	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{EiSn} D810001	 Kirschkuchen G,G1,Ei,So,M,Me,La 89721
So* 14.09.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti Menü-Nr.: 4755	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf Menü-Nr.: 4593	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle Menü-Nr.: 4334	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4183	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} Menü-Nr.: 4406	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sn,M,Me,La,1 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Käse-Mandarinen-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Lachsfilet in feiner Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4455

Täglich
bestellbar!



Haben Sie's gewusst?

Der fettreiche Lachs enthält mehrfach-ungesättigte Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und sind unentbehrlich für Gehirnleistung und Immunabwehr!

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!