

Speisenkarte für die Woche vom 10.12. bis 16.12.2018

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E	0,69 €	1,39 €	1,65 €
Mo 10.12.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4549	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4609	 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4469	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4740	 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spinalnudeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4167	 Mokka-Pudding <small>M,Me,La</small> 1595	 Gurkensalat <small>Sd</small> D810008	 Frankfurter Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
Di 11.12.	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4612	 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	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4334	 Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4412	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4069	 Apfel-Himbeermus <small>3,</small> 1558	 Bohnensalat <small>10,</small> D810013	 Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89721
Mi 12.12.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4756	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4240	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20,</small> ● Menü-Nr.: 4197	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4006	 Schwarzkirs-Joghurt <small>1,M,Me,La</small> 1567	 Feldsalat <small>5</small> D810000	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013
Do 13.12.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4539	 Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4734	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4282	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4378	 Schoko-Vanille-Pudding <small>M,Me,La</small> 1596	 gem. Hanseaten-salat <small>Ei,Sb,M,Me,La,Sn</small> D810003	 Pflaumenschnitte <small>G,Gl,Ei,M,La</small> 46018
Fr 14.12.	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4574	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4477	 Ente „asiatisch“ in süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> ● Menü-Nr.: 4782	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4158	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4584	 Rhabarber-Himbeermus <small>3,</small> 1555	 Gurkensalat <small>Sd</small> D810008	 Butterkuchen <small>G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Sa* 15.12.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4780	 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4592	 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpferspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4255	 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4424	 Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4144	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	 gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001	 Erdbeer-Schnitte <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46017
So* 3. Advent 16.12.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4001	 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4148	 Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4437	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20,G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4770	 Vanille-Pudding <small>M,Me,La</small> 1592	 Farmersalat (konserviert) <small>S</small> D810007	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46010

F Lieblingsgericht der Woche

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn

Menü-Nr.: 4203 ●



**Täglich
bestellbar!**

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgesicht 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ag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschlage. nderungen vorbehalten!