

Speisenkarte für die Woche vom 24.12. bis 30.12.2018

	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 Heiligabend 24.12.	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4477	 Schweinemedallions in cremiger Butter-Kräuter-Soße dazu Pariser Karotten mit Rosenkohl und Knöpfle-spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4136	 Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4257	 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4793	 Schwarzkirsch-Joghurt <small>1,M,Me,La</small> 1567	Aufgrund der Feiertage können wir Ihnen leider keinen Salat anbieten.	 Apfelkuchen <small>G,Gl,M,Me,La</small> 89722
Di* 1. Weihnachtstag 25.12.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4756	 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4175	 Festtagsbraten vom Rind in Burgundersoße mit Pflaumen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4276	 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4422	 Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4693	 Schoko-Vanille-Pudding <small>M,Me,La</small> 1596	Aufgrund der Feiertage können wir Ihnen leider keinen Salat anbieten.	 Marzipan-Stollen <small>G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 73502
Mi* 2. Weihnachtstag 26.12.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4543	 Zarte Hähnchenbrust in Orangen-Aprikosen-Soße mit Orangenfilets, dazu Spitzkohl und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4777	 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4143	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4260	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4732	 Rhabarber-Himbeermus <small>3,</small> 1555	Aufgrund der Feiertage können wir Ihnen leider keinen Salat anbieten.	 Pflaumen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,La</small> 46018
Do 27.12.	 Quark-Grieß-Auflauf mit Aprikosen-Apfel-Kompott <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4536	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4606	 Pfefferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpfle-spätzle <small>20,G,Gl,Ei,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4248	 Zwei Hähnchenunterkeulen auf bayrischem Weißkohl, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4739	 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4021	 Mokka-Pudding <small>M,Me,La</small> 1595	Aufgrund der Feiertage können wir Ihnen leider keinen Salat anbieten.	 Butterkuchen <small>G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Fr 28.12.	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4080	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4465	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4334	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4282	 Quarknockerln auf Birnen-Apfel-Kompott dazu Schokoladensoße <small>G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4511	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	Aufgrund der Feiertage können wir Ihnen leider keinen Salat anbieten.	 Rübli-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46015
Sa* 29.12.	 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4547	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen <small>20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4065	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4189	 Apfel-Himbeermus <small>3,</small> 1558	gem. Fitness-Blattsalat <small>Ei,Sn</small> D810001	 Frankfurter Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
So* 30.12.	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4192	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp <small>K,Ei,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4408	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4263	 Pfirsich-Maracuja-Joghurt <small>3,1,M,Me,La</small> 1568	Rohkostsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810006	 Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89721

F Lieblingsgericht der Woche

Weihnachts-Klassiker

Entenkeule in Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn

Menü-Nr.: 4314 ●



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

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