

Speisenkarte für die Woche vom 07.01. bis 13.01.2019

	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 07.01.	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4548	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4477	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20, G, G1, Ei, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4269	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4786	 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spinalnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4167	 Mokka-Pudding <small>M, Me, La</small> 1595	 Rote Bete Salat <small>3, 5d</small> D810010	 Frankfurter Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2</small> 46016
Di 08.01.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4053	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4558	 Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4284	 „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4117	 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4770	 Apfel-Himbeermus <small>3</small> 1558	 Bohnensalat <small>10</small> D810013	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89721
Mi 09.01.	 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G, G1, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4506	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4164	 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> ● Menü-Nr.: 4782	 „Krautgulasch“ Rindergulasch in herzhafter Soße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln <small>M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4285	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4069	 Schwarzkirsch-Joghurt <small>1, M, Me, La</small> 1567	 gem. Pariser Blattsalat <small>Ei, Sb, M, Me, La</small> D810005	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Do 10.01.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahneseße mit Gemüseinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4780	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4590	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4127	 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> ● Menü-Nr.: 4406	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4018	 Schoko-Vanille-Pudding <small>M, Me, La</small> 1596	 Karottensalat <small>3, 5d</small> D810009	 Pflaumenschnitte <small>G, G1, Ei, M, La</small> 46018
Fr 11.01.	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4565	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small> ● Menü-Nr.: 4644	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20, G, G1, K, Fi, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4427	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4740	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> ● Menü-Nr.: 4138	 Rhabarber-Himbeermus <small>3</small> 1555	 Gurkensalat <small>5d</small> D810008	 Butterkuchen <small>G, G1, M, Me, La, Sf, Sf1</small> 89730
Sa* 12.01.	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4610	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4761	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4190	 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4424	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> ● Menü-Nr.: 4584	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M, Me, La</small> 1566	 gem. Blattsalat <small>Ei, Sb, M, Me, La</small> D810004	 Erdbeer-Schnitte <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46017
So* 13.01.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> ● Menü-Nr.: 4756	 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <small>20, G, G1, 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	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small> ● Menü-Nr.: 4144	 Vanille-Pudding <small>M, Me, La</small> 1592	 Farmersalat (konserviert) <small>S</small> D810007	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010

F Lieblingsgericht der Woche

Grünkohl
mit Kasseler und Räucherendchen,
dazu Salzkartoffeln 3, 20

Menü-Nr.: 4197



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ag. nderungen vorbehalten!