

Speisenkarte für die Woche vom 21.01. bis 27.01.2019

	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 21.01.	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4475	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4609	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4319	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4273	 Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4191	 Schwarzkirsch-Joghurt <small>1,M,Me,La</small> 1567	 Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010	 Apfelkuchen <small>G,Gl,M,Me,La</small> 89722
Di 22.01.	 Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4321	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	 Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4411	 Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,Gl</small> ● Menü-Nr.: 4205	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4018	 Schoko-Vanille-Pudding <small>M,Me,La</small> 1596	 Bohnensalat <small>10,</small> D810013	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46010
Mi 23.01.	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4080	 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4553	 Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsauce dazu Spitzkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4284	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20,</small> ● Menü-Nr.: 4791	 Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4021	 Rhabarber-Himbeermus <small>3,</small> 1555	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002	 Pflaumen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,La</small> 46018
Do 24.01.	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4621	 Zwetschgenknödel mit Vanillesauce, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersauce dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4159	 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsauce mit Bayrisch Kraut und Speckklößen <small>20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4065	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4263	 Mokka-Pudding <small>M,Me,La</small> 1595	 Farmersalat (konserviert) <small>5</small> D810007	 Butterkuchen <small>G,Gl,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Fr 25.01.	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4594	 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	 Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small> ● Menü-Nr.: 4406	 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsauce dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4793	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004	 Rübli-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46015
Sa* 26.01.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4533	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4761	 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4143	 Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersauce und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4257	 Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4614	 Apfel-Himbeermus <small>3,</small> 1558	 Karottensalat <small>3,Sd</small> D810009	 Frankfurter Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
So* 27.01.	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4465	 Kalbsragout in Weißwein-Rahmsauce dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4332	 Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln ● Menü-Nr.: 4105	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4732	 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

Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,Gl,S,Sn

Menü-Nr.: 4221 ●



Täglich
bestellbar!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgeschicht 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!