

Speisenkarte für die Woche vom 04.03. bis 10.03.2019

	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 04.03.	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4548	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4164	 Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4204	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4786	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4069	 Mokka-Pudding M,Me,La 1595	 Bohnensalat ¹⁰ D810013	 Frankfurter Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 46016
Di 05.03.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4053	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4543	 Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4284	 „Sonntagsbraten“ vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4117	 Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4770	 Apfel-Himbeermus ³ 1558	 Weißkrautsalat ^{3,Sd} D810011	 Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 89721
Mi 06.03.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4521	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4477	 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4782	 „Krautgulasch“ Rindergulasch in herzhafter Soße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4285	 Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spinalnudeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4167	 Schwarzkirsch-Joghurt ¹ 1,M,Me,La 1567	 gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810004	 Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46013
Do 07.03.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4780	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ¹⁰ G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4524	 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4334	 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4422	 Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4018	 Schoko-Vanille-Pudding M,Me,La 1596	 Karottensalat ^{3,Sd} D810009	 Pflaumenschnitte G,G1,Ei,M,La 46018
Fr 08.03.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● Menü-Nr.: 4552	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20} M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4609	 Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4496	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4740	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} ● Menü-Nr.: 4138	 Rhabarber-Himbeermus ³ 1555	 Gurkensalat ^{Sd} D810008	 Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1 89730
Sa* 09.03.	 Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4612	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4761	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4190	 Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4428	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4584	 Milchreis Apfel-Rosine M,Me,La 1566	 gem. Gärtnerinsalat Ei,Sn D810002	 Erdbeer-Schnitte 3,G,G1,Ei,M,Me,La 46017
So* 10.03.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4756	 Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4148	 Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4427	 Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20} M,Me,La ● Menü-Nr.: 4144	 Vanille-Pudding M,Me,La 1592	 Farmersalat (konserviert) ^S D810007	 Rhab.-Stachelbeerkuchen G,G1,Ei,M,Me,La 46010

F Lieblingsgericht der Woche

Geschnittene Gänsebrust
in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit
Rotkohl und Speckklößen²⁰
G,G1,Ei,M,Me,La,S

Menü-Nr.: 4349



**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!