

Speisenkarte für die Woche vom 27.05. bis 02.06.2019

| | Einfach lecker | Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker | Gourmet-Menü | Spezialität des Tages | Traditionell gut | Dessert | Salat | Kuchen |
|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| | A | B | C | D | E | | | |
| Mo 27.05. |  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 |  Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4240 |  Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4412 |  Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>20,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4102 |  Mokka-Pudding <small>M,Me,La</small> 1595 |  Rote Bete Salat <small>3,Sd</small> D810010 |  Frankfurter Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016 |
| Di 28.05. |  Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4506 |  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 |  Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4190 |  Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4740 |  Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu geröstete Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4006 |  Apfel-Himbeermus <small>3,</small> 1558 |  Weißkrautsalat <small>3,Sd</small> D810011 |  Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89721 |
| Mi 29.05. |  Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4756 |  In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschoße <small>10,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4537 |  Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4203 |  Schweinegeschnetzeltes in mediterraner Tomatensoße dazu Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln ● Menü-Nr.: 4105 |  Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4069 |  Schwarzkirsich-Joghurt <small>1,M,Me,La</small> 1567 |  gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004 |  Pfirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013 |
| Do* Christi Himmelfahrt 30.05. |  Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4594 |  Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4734 |  Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <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 |  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 |  Karottensalat <small>3,Sd</small> D810009 |  Pflaumenschnitte <small>G,Gl,Ei,M,La</small> 46018 |
| Fr 31.05. |  Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,Gl,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4610 |  Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4477 |  Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S</small> ● Menü-Nr.: 4133 |  Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4086 |  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* 01.06. |  Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4780 |  Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4553 |  Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4319 |  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 |  Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiraletten <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4167 |  Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566 |  Rotkrautsalat <small>3,1,10,</small> D810012 |  Erdbeer-Schnitte <small>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46017 |
| So* 02.06. |  Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiraletten <small>G,Gl,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4001 |  Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohlgemüse und Tiroler Speckklößen <small>20,G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4148 |  Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>20,G,Gl,K,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4427 |  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 |  Bohnensalat <small>10,</small> D810013 |  Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46010 |

F Premium-Menü der Woche

Zarte Schweinelendchen
in Sauce béarnaise, dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La

Menü-Nr.: 4140 ●



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