

Speisenkarte für die Woche vom 10.06. bis 16.06.2019

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo* Pfingstmontag 10.06.	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4347	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4458	 Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4503	 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4422	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsauce, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4263	 Schwarzkirschen-Joghurt <small>1,M,Me,La</small> 1567	 Rote Bete Salat <small>3,5d</small> D810010	 Apfelkuchen <small>G,G1,M,Me,La</small> 89722
Di 11.06.	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4621	 Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse <small>G,G4,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4592	 Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4255	 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße mit Bayrisch Kraut und Speckklößen <small>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4065	 Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4793	 Schoko-Vanille-Pudding <small>M,Me,La</small> 1596	 Weißkraut-salat <small>3,1,10</small> D810011	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46010
Mi 12.06.	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4475	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4590	 Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4143	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4282	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4584	 Rhabarber-Himbeermus <small>3</small> 1555	 Bohnensalat ¹⁰ D810013	 Pflaumen-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,La</small> 46018
Do 13.06.	 Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4547	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4606	 Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} ● Menü-Nr.: 4782	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ ● Menü-Nr.: 4791	 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	 gem. Gärtnerin-salat <small>Ei,Sn</small> D810002	 Butterkuchen <small>G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89730
Fr 14.06.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4533	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4465	 Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4176	 Herzhafter Rindergulaschtopf <small>G,G1</small> ● Menü-Nr.: 4205	 Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle auf buntem Rübengemüse dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4017	 Milchreis Apfel-Rosine <small>M,Me,La</small> 1566	 gem. Blattsalat <small>Ei,Sb,M,Me,La</small> D810004	 Rübli-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46015
Sa* 15.06.	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4554	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4768	 Kalbsragout in Weißwein-Rahmsauce dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4332	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4086	 Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4189	 Apfel-Himbeermus ³ 1558	 Karottensalat ^{3,5d} D810009	 Frankfurter Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46016
So* 16.06.	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4175	 Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4469	 Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersauce und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4257	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La</small> 89721

F Premium-Menü der Woche

Lachsfilet in feiner Buttersauce
mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G,G1,Fi,M,Me,La,S

Menü-Nr.: 4455 ● ☒



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. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschl. Änderungen vorbehalten!