

Speisenkarte für die Woche vom 30.06. bis 06.07.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 30.06.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4683	 Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4472	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4784	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4085	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4512	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Kirschkuchen <small>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La</small> 89721
Di 01.07.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4002	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4548	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4210	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4758	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>3,20,G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4365	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1509	 Gurkensalat ³ D810008	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46022
Mi 02.07.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4539	 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	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4182	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4249	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4387	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1505	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <small>D810003</small>	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46010
Do 03.07.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4545	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4621	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4411	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4086	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken <small>G,G1,Ei,Sb</small> ● Menü-Nr.: 4514	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>D810000</small>	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,SF</small> 89731
Fr 04.07.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4433	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4524	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,G1,Ei,S,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4269	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4153	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4556	 Rhabarbermus ³ 1553	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810006	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 46013
Sa* 05.07.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr.: 4024	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4540	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4154	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> ● Menü-Nr.: 4426	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small> ● Menü-Nr.: 4386	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1504	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei,S</small> D810001	 Nusschnitte mit Glasur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,SF</small> 46023
So* 06.07.	 Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4587	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> ● Menü-Nr.: 4131	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4320	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr.: 4745	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> ● Menü-Nr.: 4138	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,S,M,Me,La</small> 1511	 Karottensalat ³ D810009	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Hähnchenbrust
in Curry-Rahmsoße mit Früchten,
dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn

F Menü-Nr.: 4400 ●

Täglich
bestellbar!



Leicht & Lecker!

Dieses Menü ist perfekt für die warme Jahreszeit, denn es ist leicht und versorgt Sie gleichzeitig mit viel Gemüse, Früchten und vor allem Eiweiß. Trinken Sie ausreichend Flüssigkeit über den Tag, das hält Sie fit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgericht 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

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