

Speisenkarte für die Woche vom 13.02. bis 19.02.2023

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 13.02.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4545	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S} ● Menü-Nr.: 4641	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ . ● Menü-Nr.: 4785	 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersi- lienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4044	 Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße ^{G,G1,G3,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4749	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{G,G1,M,La} 1508	 Rote Bete Salat ^{3,Sd} D810010	 Erdbeer-Schnitte ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La} 46017
Di 14.02.	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer- Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4515	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn} ● Menü-Nr.: 4131	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4221	 Nudelsäckchen gefüllt mit Steinpilzen in cremiger Pilzsoße mit Brokkoli ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4582	 Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten- Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4007	 Luftige Schokoladen- mousse mit Soße ^{S,M,Me,La} 1506	 Bohnensalat ^{Sd} D810013	 Frankfurter Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2} 46016
Mi 15.02.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4002	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4513	 Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4436	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20} . ● Menü-Nr.: 4197	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4551	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,La} 1507	 gem. Gärtnerin- salat ^{Ei,Sn} D810002	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf1} 89731
Do 16.02.	 Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4550	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4768	 Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4150	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4079	 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4512	 Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks ^{3,G1,S,M,Me,La,Sd} 1510	 gem. Pariser Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810005	 Pfirsich-Käse- kuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46013
Fr 17.02.	 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4039	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321	 Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4320	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4416	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} ● Menü-Nr.: 4138	 Apfel- Bananenmus ³ 1557	 gem. Hanseaten- salat ^{Ei,Sb,M,Me,La,Sn} D810003	 Mohnkuchen- Schnitte ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46021
Sa* 18.02.	 Vegetarischer Grüne- Bohnen-Eintopf ^S ● Menü-Nr.: 4608	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{20,G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4546	 Schlemmergeschnet- zeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4273	 Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4106	 Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei} ● Menü-Nr.: 4083	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,S,M,Me,La} 1511	 gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810004	 Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur ^{G,G1,Ei,S,M,Me,La} 89723
So* 19.02.	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkar- toffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4554	 Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4472	 Krustenbraten vom Schwein in herzhafter Malzbiersauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffelknödel ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4122	 Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel- Senf-Stampf ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4200	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4732	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,S,M,Me,La} 1509	 Rohkostsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La} D810006	 Rhab.-Stachelbeer- Kuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La} 46010



Unser Premium-Menü der Woche

Klassische Entenkeule in Bratensoße, dazu
Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}

F Menü-Nr.: 4314 ●



Täglich
bestellbar!

Ihr Lieblingsgericht!

Die „Entenkeule mit Rotkohl und Klößen“ ist bei unseren Kunden eines der beliebtesten Mittagsgerichte des Winters gewesen und kommt deshalb noch einmal für Sie auf den Tisch! Genießen Sie ohne Aufwand und Mühe dieses köstliche Menü!

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!