

# Speisenkarte für die Woche vom 22.04. bis 28.04.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 22.04.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,G3,S</sup> ● Menü-Nr.: 4552	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4767	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4211	 Kasselerbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4102	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4378	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Pfirsich-Käsekuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46013
Di 23.04.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>S</sup> ● Menü-Nr.: 4588	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4542	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4420	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4297	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4732	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Su,M,Me,La</sup> 1504	 Weißkraut-salat <sup>3</sup> D810011	 Nusschnitte mit Glasur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf2</sup> 46023
Mi 24.04.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais ● Menü-Nr.: 4798	 Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,Gl,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4621	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4255	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4151	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4387	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>G,Gl,Su,M,Me,La</sup> 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>E,Su,M,Me,La</sup> D810004	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 89727
Do 25.04.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf1</sup> ● Menü-Nr.: 4509	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4571	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4162	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4080	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● Menü-Nr.: 4645	 Apfel-Bananen-mus <sup>3</sup> 1557	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>E,Su,M,Me,La</sup> D810006	 Pflaumenschnitte mit Streusel <sup>G,Gl,Ei</sup> 46024
Fr 26.04.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4551	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4419	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4784	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4079	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4595	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>3,G,Gl,Su,M,Me,La,Sf</sup> 1510	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Erdbeer-Schnitte <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46017
Sa* 27.04.	 Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4347	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4127	 Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4426	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf2</sup> ● Menü-Nr.: 4500	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,Su,M,Me,La</sup> 1509	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing <sup>S</sup> D810005	 Kirschkuchen <sup>G,Gl,Ei,Sb,M,Me,La</sup> 89721
So* 28.04.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4023	 Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4555	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4224	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4748	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4144	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> 1507	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing <sup>E,Su,M,Me,La,Sf</sup> D810003	 Käse-Mandarinen-Schnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46022



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>

F Menü-Nr.: 4308 ● ☒

Täglich  
bestellbar!



## Zart und saftig!

Die Entenbrust wird schonend und langsam gegart, so dass sie wunderbar saftig bleibt. Der Fond wird für die Soße verwendet und mit Rotwein und Balsamico-Essig abgerundet. Ein wahrer Gaumenschmaus!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgemisch 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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

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