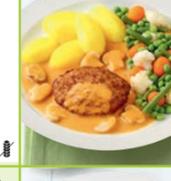


Speisenkarte für die Woche vom 02.06. bis 08.06.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 02.06.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4082	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10, G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4590	 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La Menü-Nr.: 4210	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4745	 Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4595	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G, G1, M, Me, La 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Kirschkuchen G, G1, Ei, Sb, M, Me, La 89721
Di 03.06.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G, G1, S Menü-Nr.: 4552	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4796	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20, G, G1, K, F, M, Me, La Menü-Nr.: 4427	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4153	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M, Me, La Menü-Nr.: 4630	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb, M, Me, La 1506	 Farmersalat (konserviert) Ei, M, Me, La, S D810007	 Käse-Mandarinen-Schnitte G, G1, Ei, M, Me, La 46022
Mi 04.06.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4516	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4558	 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn Menü-Nr.: 4221	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi, M, Me, La Menü-Nr.: 4417	 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4098	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G, G1, M, Me, La 1507	 gem. Gärtnerinsalat Ei, Sn D810002	 Rhab.-Stachelbeerkuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46010
Do 05.06.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S Menü-Nr.: 4608	 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4192	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, Menü-Nr.: 4785	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G, G1, Ei Menü-Nr.: 4249	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4515	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G, G1, Sb, M, Me, La, S 1510	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing D810004	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G, G1, Ei, M, Me, La 89731
Fr 06.06.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G, G1, Fi, M, Me, La Menü-Nr.: 4415	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4095	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20, G, G1, Ei, S, Sn Menü-Nr.: 4269	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3, 20, M, Me, La Menü-Nr.: 4144	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G, G1, G3, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4556	 Apfel-Bananenmus 3 1557	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46013
Sa* 07.06.	 Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Ei Menü-Nr.: 4557	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein 3, 20, S Menü-Nr.: 4641	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4162	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, S Menü-Nr.: 4740	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G, G1, Ei, S Menü-Nr.: 4026	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G, G1, Sb, M, Me, La 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	 Nusschnitte mit Glasur G, G1, Ei, M, Me, La, S, S2 46023
So* 08.06. Pfingstsonntag	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4780	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4599	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi, M, Me, La, Sn Menü-Nr.: 4432	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4190	 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G, G1, M, Me, La, S Menü-Nr.: 4761	 Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G, G1, Sb, M, Me, La 1509	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing Ei, S D810003	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen G, G1, Ei, M, Me, La 89727



Unser Spargel-Menü der Woche

Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln
G, G1, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4188 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Leckere Spargelzeit!

Wir bieten Ihnen in dieser Woche den Klassiker zu Pfingsten in seiner traditionellsten Form an. Genießen Sie so oft und wann immer Sie möchten köstlichen Spargel! Guten Appetit!

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

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