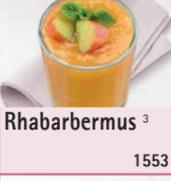


Speisenkarte für die Woche vom 14.07. bis 20.07.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 14.07.	 Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ Menü-Nr.: 4588	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4061	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4176	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20, G, G1, M, Me, La} Menü-Nr.: 4770	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G, G1, Ei, S} Menü-Nr.: 4026	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{St, M, Me, La} 1506	 Gurkensalat ³ D810008	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La} 46013
Di 15.07.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4025	 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10, M, Me, La} Menü-Nr.: 4501	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4224	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4151	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4554	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks ^{3, G, G1, S, M, Me, La, Sf} 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Nusschnitte mit Glasur ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, S2} 46023
Mi 16.07.	 Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4603	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4796	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G, G1, Fi, M, Me, La, Sn} Menü-Nr.: 4402	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3, M, Me, La} Menü-Nr.: 4021	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, S2} Menü-Nr.: 4500	 Rhabarbermus ³ 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La} 89727
Do 17.07.	 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4074	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4558	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4260	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ Menü-Nr.: 4645	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G, G1, M, Me, La} 1507	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{E, S} D810001	 Pflaumenschnitte mit Streusel ^{G, G1, Ei} 46024
Fr 18.07.	 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris ^{G, G1, M, Me, La} Menü-Nr.: 4592	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4095	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn} Menü-Nr.: 4203	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4425	 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesauce ^{20, G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4507	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit ^{G, G1, S, M, Me, La} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{E, M, Me, La} D810006	 Erdbeer-Schnitte ^{3, G, G1, Ei, M, Me, La} 46017
Sa* 19.07.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4502	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G, G1, Ei, S} Menü-Nr.: 4612	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{20, G, G1, K, Fi, M, Me, La} Menü-Nr.: 4427	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4079	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4576	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G, G1, Ei, M, Me, La} 1503	 gem. Gärtnerin-salat ^{Ei, Sn} D810002	 Kirschkuchen ^{G, G1, Ei, S, M, Me, La} 89721
So* 20.07.	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4780	 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se} Menü-Nr.: 4508	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La} Menü-Nr.: 4319	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4183	 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} Menü-Nr.: 4406	 Himbeercreme mit Frucht-Soße auf Schokokeks ^{G, G1, M, Me, La} 1505	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{E, M, Me, La} D810004	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G, G1, Ei, M, Me, La} 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Schlemmergeschmecktes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}

F Menü-Nr.: 4273 ●

Täglich
bestellbar!



Schlemmen Sie täglich!

Das zarte Geschmeckte vom Rind ist eins der beliebtesten Menüs unserer Kunden. Probieren Sie es doch auch einmal aus. 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

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