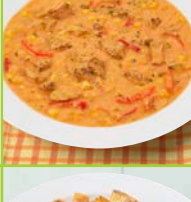
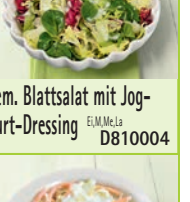


Speisenkarte für die Woche vom 28.07. bis 03.08.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 28.07.	 Herzhafter Pannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4543	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4347	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4127	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4400	 Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4076	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Kirschkuchen G, G1, Ei, Sb, M, Me, La 89721
Di 29.07.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4081	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4164	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4784	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G, G1, S, Sn ● Menü-Nr.: 4275	 Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4591	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G, G1, M, Me, La 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Käse-Mandarinen-Schnitte G, G1, Ei, M, Me, La 46022
Mi 30.07.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4639	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10, G, G1, Ei, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4524	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4202	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4465	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G, G1, Ei, S ● Menü-Nr.: 4584	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G, G1, G3, M, Me, La 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing Ei, Sn D810001	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46010
Do 31.07.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La Menü-Nr.: 4539	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4767	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi, M, Me, La, Sn ● Menü-Nr.: 4494	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4189	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G, G1, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4594	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße S, M, Me, La 1506	 gem. Gärtnerinsalat Ei, Sn D810002	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 89731
Fr 01.08.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G, G1, Fi, M, Me, La ● Menü-Nr.: 4415	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G, G1, Ei, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4585	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4211	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3, 20, M, Me, La, S, Sn Menü-Nr.: 4085	 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M, Me, La ● Menü-Nr.: 4630	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G, G1, M, Me, La 1508	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing Ei, Sn D810005	 Pfirsich-Käsekuchen G, G1, Ei, M, Me, La 46013
Sa* 02.08.	 Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Ei Menü-Nr.: 4557	 Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3, 20, S, Sn ● Menü-Nr.: 4606	 Putenmedallions in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn ● Menü-Nr.: 4751	 Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S ● Menü-Nr.: 4086	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La Menü-Nr.: 4523	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G, G1, S, M, Me, La 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing Ei, M, Me, La D810004	 Nusschnitte mit Glasur G, G1, Ei, M, Me, La, S,



Unser Lieblings-Menü der Woche

Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G, G1, G3, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4556 ●

Täglich
bestellbar!



Fleischlos glücklich!

Dieses Menü hat sich zu einem Lieblings-Menü unserer Tischgäste entwickelt und punktet mit der großen Menge an Gemüse und einer klassischen Buttersoße. Probieren Sie es aus!

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

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