

# Speisenkarte für die Woche vom 11.08. bis 17.08.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 11.08.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis Menü-Nr.: 4798	 Klassischer Hühnersuppentopf Menü-Nr.: 4621	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4224	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle Menü-Nr.: 4145	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4574	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Pfirsich-Käsekuchen 46013
<b>Di</b> 12.08.	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße Menü-Nr.: 4516	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf Menü-Nr.: 4593	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen Menü-Nr.: 4120	 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle Menü-Nr.: 4297	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4069	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506	 Farmersalat (konserviert) D810007	 Nusschnitte mit Glasur 46023
<b>Mi</b> 13.08.	 Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse Menü-Nr.: 4575	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4060	 Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4402	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4758	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507	 gem. Gärtnerinsalat D810002	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen 89727
<b>Do</b> 14.08.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln Menü-Nr.: 4024	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott Menü-Nr.: 4590	 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ Menü-Nr.: 4748	 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4079	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln Menü-Nr.: 4554	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing D810004	 Pflaumenschnitte mit Streusel 46024
<b>Fr*</b> Maria Himmelfahrt 15.08.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf Menü-Nr.: 4608	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4768	 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4190	 Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Menü-Nr.: 4417	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung Menü-Nr.: 4515	 Apfel-Bananenmus 1557	 Bohnensalat D810013	 Erdbeer-Schnitte 46017
<b>Sa*</b> 16.08.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln Menü-Nr.: 4053	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur Menü-Nr.: 4540	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln Menü-Nr.: 4162	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4445	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein Menü-Nr.: 4609	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln 1511	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005	 Kirschkuchen 89721
<b>So*</b> 17.08.	 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis Menü-Nr.: 4592	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Menü-Nr.: 4474	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Menü-Nr.: 4319	 Panierter Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Menü-Nr.: 4153	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen Menü-Nr.: 4514	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1509	 gem. Hanseatensalat mit American-Dressing D810003	 Käse-Mandarinen-Schnitte 46022



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Rinderroulade in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn

**F** Menü-Nr.: 4221

Täglich  
bestellbar!



## Wussten Sie schon...?

Unsere Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffeln ist das mit Abstand beliebteste Mittags-Menü unserer Tischgäste, weshalb wir sie jetzt wie gewünscht noch öfter anbieten! 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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

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