

# Speisenkarte für die Woche vom 22.09. bis 28.09.2025

	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> 22.09.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4053	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4217	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4778	 Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4577	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>S,M,Me,La,1</sup> 1506	 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008	 Kirschkuchen <sup>G,Gl,Ei,So,M,Me,La</sup> 89721
<b>Di</b> 23.09.	 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4592	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4641	 Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4748	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup> ● Menü-Nr.: 4021	 „Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3</sup> ● Menü-Nr.: 4378	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks <sup>S,1,3</sup> 1510	 Rotkrautsalat D810012	 Käse-Mandarinen-Schnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46022
<b>Mi</b> 24.09.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4502	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4558	 Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <sup>G,Gl,M,Me,La,Sn,20</sup> ● Menü-Nr.: 4108	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4282	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,Gl,Ei,So</sup> ● Menü-Nr.: 4514	 Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>S,1,3</sup> D810018	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46010
<b>Do</b> 25.09.	 Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20</sup> ● Menü-Nr.: 4164	 Rinderroulade „Hausfrauen- Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4221	 Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4425	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4523	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1507	 Fitnesalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810019	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS1</sup> 89731
<b>Fr</b> 26.09.	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4415	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4768	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4784	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherndchen, dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4197	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4576	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,S,M,Me,La,1</sup> 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810024	 Pfirisch-Käse-kuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46013
<b>Sa*</b> 27.09.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4025	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4524	 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,K,F,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4427	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4599	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <sup>G,Gl,Ei,S,20</sup> ● Menü-Nr.: 4386	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1503	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020	 Nusschnitte mit Glasur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS2</sup> 46023
<b>So*</b> 28.09.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4580	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4061	 Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4190	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4770	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup> ● Menü-Nr.: 4407	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1505	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 89727

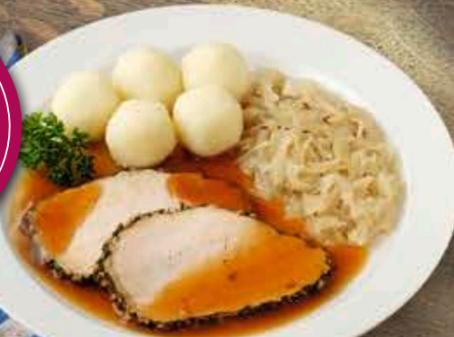


## Unser Lieblings-Menü der Woche

Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>

**F** Menü-Nr.: 4120 ●

Täglich  
bestellbar!



## Herbst-Schmankerln!

Zum Herbstanfang darf es gerne etwas herzhafter sein: Krustenbraten und deftige Beilagen passen da ideal, denn abgerundet wird das Wochen-Gericht mit vielen feinen Kräutern und Gewürzen.

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)

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