

# Speisenkarte für die Woche vom 20.10. bis 26.10.2025

	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> 20.10.	 <b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup> ● Menü-Nr.: 4575	 <b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <sup>G,Gl,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4621	 <b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4176	 <b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4770	 <b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4069	 <b>Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln</b> <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1508	 <b>Rote Bete Salat</b> D810010	 <b>Kirschkuchen</b> <sup>G,Gl,Ei,So,M,Me,La</sup> 89721
<b>Di</b> 21.10.	 <b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4780	 <b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4501	 <b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4217	 <b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4425	 <b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4594	 <b>Luftige Schokoladenmousse mit Soße</b> <sup>So,M,Me,La,1</sup> 1506	 <b>Farmersalat, (konserviert)</b> <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	 <b>Käse-Mandarinen-Schnitte</b> <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46022
<b>Mi</b> 22.10.	 <b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>S</sup> ● Menü-Nr.: 4608	 <b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4458	 <b>Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <sup>F,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4417	 <b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4297	 <b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4515	 <b>Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit</b> <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1507	 <b>Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810020	 <b>Rhab.-Stachelbeer-Kuchen</b> <sup>G,Gl,Ei,So,M,Me,La</sup> 46010
<b>Do</b> 23.10.	 <b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4551	 <b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,Gl,04,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4593	 <b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226	 <b>Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße</b> mit Früchten, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4400	 <b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4609	 <b>Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks</b> <sup>G,Gl,Sn,M,Me,La,S,1,3</sup> 1510	 <b>Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810022	 <b>Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern</b> <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS1</sup> 89731
<b>Fr</b> 24.10.	 <b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt</b> mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4502	 <b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4018	 <b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel</b> in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup> ● Menü-Nr.: 4740	 <b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4598	 <b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4433	 <b>Apfel-Bananenmus</b> <sup>3</sup> 1557	 <b>Bohnensalat</b> D810013	 <b>Pflirsich-Käsekuchen</b> <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46013
<b>Sa*</b> 25.10.	 <b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4587	 <b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4429	 <b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloßen <sup>G,Gl,03,F,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4120	 <b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4614	 <b>Reibekuchen „Hausfrauen Art“</b> mit Speck und Zwiebeln <sup>G,Gl,Ei,20</sup> ● Menü-Nr.: 4546	 <b>Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln</b> <sup>G,Gl,Sn,M,Me,La,1</sup> 1511	 <b>Mischsalat „Pariser Art“</b> mit Balsamico-Dressing <sup>SE,1,3</sup> D810023	 <b>Nusschnitte mit Glasur</b> <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS2</sup> 46023
<b>So*</b> 26.10.	 <b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4023	 <b>Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,Gl,04,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4555	 <b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,K,F,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4427	 <b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4158	 <b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4732	 <b>Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit</b> <sup>G,Gl,Sn,M,Me,La,1</sup> 1509	 <b>Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing</b> <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810021	 <b>Saftiger Apfel-Streuselkuchen</b> <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 89727



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>

**F** Menü-Nr.: 4079 ●

Täglich  
bestellbar!



## Traditionell und gut!

Das Rote-Bete-Gemüse mit seinem erdigen Geschmack harmoniert wunderbar mit der Kapern-Soße und ist reich an Antioxidantien und Mineralstoffen.

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgemüse 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)

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