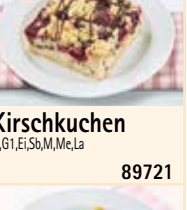


Speisenkarte für die Woche vom 01.12. bis 07.12.2025

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 01.12.		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4780		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● Menü-Nr.: 4641 		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,Gl,M,Me,La,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4108 		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4297		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,Gl,G3,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4556 		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sn,M,Me,La,1} 1506		Gurkensalat ³ D810008		Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Di 02.12.		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4587 		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4472		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4751		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4158 		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4584 		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,Gl,Sn,M,Me,La,Sa,1,3} 1510		Rotkrautsalat D810012		Nusschnitte mit Glasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Mi 03.12.		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4001 		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4533 		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4221 		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4085 		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4574 		Rhabarbermus ³ 1553		Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018		Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 89727
Do 04.12.		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603 		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4060 		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4494 		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmssoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4758 		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4523 		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019		Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46024
Fr 05.12.		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4516 		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● Menü-Nr.: 4560 		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4182 		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088 		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sn,M,Me,La,1} 1509		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024		Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 06.12.		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4592 		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4458		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4127 		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4080		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● Menü-Nr.: 4645 		Quark-Creme mit Maracuja-Soße Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,1} 1503		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020		Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,Sn,M,Me,La} 89721
So* 07.12.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4053		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,G4,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4593		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4269		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4102		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,3} ● Menü-Nr.: 4378		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505		Rote Bete Salat D810010		Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46022



Unser Advents-Menü der Woche

Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4504 ● 

Täglich
bestellbar!



Fleischlos glücklich!

Nicht verpassen!
Unsere Köche empfehlen Ihnen
in dieser Woche die Raviolini
mit Steinpilzfüllung.
Ein ganz besonderer Genuss und
nur für kurze Zeit bestellbar!

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

Servicivorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servicivorschläge. Änderungen vorbehalten!