

Speisenkarte für die Woche vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 29.12.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4002 	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Me,Ei,G1,La,M,10} ● Menü-Nr.: 4524 	 Zarte Putenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten in einer Butter-Tomatensoße, dazu Romanesco-Möhren-Gemüse und Bandnudeln ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4789	 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{Me,S,La,M,20,3} ● Menü-Nr.: 4102 	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{Me,S,La,M} ● Menü-Nr.: 4574 	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,Me,G1,La,M,1} 1508	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Me,Ei,G1,La,M} 46013
Di 30.12.	 Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^S ● Menü-Nr.: 4608 	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{Fi,G,Me,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4429	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein, dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4162 	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4080	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4523 	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Me,La,M,Sn,1} 1506	 Rotkrautsalat D810012	 Nusschnitte mit Glasur ^{Sf2,G,Me,Sf,Ei,G1,La,M} 46023
Mi Silvester 31.12.	 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Ei,G1} ● Menü-Nr.: 4001 	 Kleine Gemüserösti, dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Se,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4508 	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur), dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,Me,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4494 	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Me,S,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4765	 Senfrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4192 	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Me,G1,La,M,1} 1507	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{Me,S,La,M,Sn} D810020	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Me,Ei,G1,La,M} 89727
Do* Neujahr 01.01.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4543 	 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Me,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4776	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,S,Ei,G1,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4269 	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{Me,S,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4158 	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“, dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4045	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks ^{Sf2,G,Me,G1,La,M,Sn,1,3} 1510	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{Me,S,La,M,Sn} D810022	 Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,Ei,G1} 46024
Fr 02.01.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze, dazu Joghurtsoße ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4502 	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,Me,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4321 	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4176 	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{Fi,G,Me,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4426	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} ● Menü-Nr.: 4644 	 Apfel-Bananenmus³ 1557	 Gurkensalat³ D810008	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Me,Ei,G1,La,M,3} 46017
Sa* 03.01.	 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Me,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4545 	 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Ei,G1} ● Menü-Nr.: 4621 	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln^{Fi} ● Menü-Nr.: 4407 	 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{Me,S,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4400 	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,S,Ei,G1,20,3} ● Menü-Nr.: 4365 	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Me,G1,La,M,Sn,1} 1511	 Karottensalat³ D810009	 Kirschkuchen ^{G,Me,Ei,G1,La,M,Sb} 89721
So* 04.01.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M,Sn} ● Menü-Nr.: 4053	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4347	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis^{Sb} ● Menü-Nr.: 4782	 Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Ei,G1} ● Menü-Nr.: 4249	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Me,S,Ei,G1,La,M} ● Menü-Nr.: 4554	 Cappuccino-Pudding mit Karamell-Soße auf Biskuit ^{G,Me,G1,La,M,Sn,1} 1509	 Weißkrautsalat³ D810011	 Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Me,Ei,G1,La,M} 46022



Unser Neujahrs-Menü der Woche

Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,20

F Menü-Nr.: 4349 

Täglich
bestellbar!



Ein perfektes Geschmackserlebnis!

Die zarte Gänsebrust wird umrahmt von herzhaftem Rotkohl und Speckklößen und die fruchtig abgeschmeckte Soße wird Sie sicher begeistern! Nelken, Zimt und Wacholder sind nur einige der Gewürze, die das Gericht perfekt abrunden!

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 Servicievorschläge. Änderungen vorbehalten!