

Speisenkarte für die Woche vom 12.01. bis 18.01.2026

Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen	
		A	B	C	D	E							
Mo	12.01.		Erbsealer in Mehraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4592		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4095		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfleßspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4159		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4778		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S ● Menü-Nr.: 4645		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,I 1508
Di	13.01.		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,SSn ● Menü-Nr.: 4023		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,SSn,3 ● Menü-Nr.: 4767		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,F,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: 4427		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4189		Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4594		Schokoladenmousse mit Kirschkompost Sb,M,Me,La,I 1504
Mi	14.01.		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Menü-Nr.: 4544		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● Menü-Nr.: 4533		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20 ● Menü-Nr.: 4785		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4079		Currywurst mit Kartoffelpalten Sb,3 ● Menü-Nr.: 4088		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,I 1511
Do	15.01.		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 ● Menü-Nr.: 4513		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 ● Menü-Nr.: 4641		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4224		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: 4770		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4576		Apfel-Bananenmus 3 1557
Fr	16.01.		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 Menü-Nr.: 4025		Käsespätzle mit Röstzwiebelgar-nitur G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4558		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4108		Herhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei ● Menü-Nr.: 4249		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4415		Panna cotta mit Himbeer-soße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,I,3 1510
Sa*	17.01.		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628		Panierte Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,SSn ● Menü-Nr.: 4472		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4120		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● Menü-Nr.: 4445		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,SS,2 ● Menü-Nr.: 4500		Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,I 1509
So*	18.01.		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4780		Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4548		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfleßspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4255		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4465		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelpalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 ● Menü-Nr.: 4378		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit Sb,1,3 1507



Unser Lieblings-Menü der Woche

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr.: 4765 ●

Täglich bestellbar!



Hätten Sie's gewusst?

Dieses bei unseren Tischgästen sehr beliebte Mittags-Menü enthält neben ganz viel Geschmack auch eine große Menge Eiweiß und trägt dadurch zur Gesunderhaltung im Alter bei! 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