

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.		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4592 		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4095 		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4159  		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4778 		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> ● Menü-Nr.: 4645  		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1508		Farmersalat (konserviert) <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007		Kirschkuchen <sup>G,Gl,Ei,Sn,M,Me,La</sup> 89721
Di 13.01.		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4023 		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup> ● Menü-Nr.: 4767 		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4427 		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4189 		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4594 		Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>Sn,M,Me,La,1</sup> 1504		Bohnensalat D810013		Käse-Mandarinen-Schnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46022
Mi 14.01.		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4544 		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>G,Gl,M,Me,La,10</sup> ● Menü-Nr.: 4533 		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> ● Menü-Nr.: 4785   		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4079 		Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>Sn,3</sup> ● Menü-Nr.: 4088  		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <sup>G,Gl,S,Sn,M,Me,La,1</sup> 1511		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sn,1,3</sup> D810023		Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46010
Do 15.01.		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,Gl,M,Me,La,9</sup> ● Menü-Nr.: 4513 		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4641  		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4224		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La,20</sup> ● Menü-Nr.: 4770		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4576 		Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557		Hanseatensalat mit Kräuterdressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810021		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,SFS1</sup> 89731
Fr 16.01.		Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> ● Menü-Nr.: 4025 		Käsespätzle mit Röstzwiebelgar-nitur <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 		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,Gl,Ei</sup> ● Menü-Nr.: 4249 		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La</sup> ● Menü-Nr.: 4415		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,Gl,S,Sn,M,Me,La,S,1,3</sup> 1510		Gurkensalat <sup>3</sup> D810008		Pfirsich-Käsekuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 46013
Sa* 17.01.		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628  		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4472		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,Gl,G,3,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4120 		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn,S</sup> ● Menü-Nr.: 4445 		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,FS2</sup> ● Menü-Nr.: 4500 		Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit <sup>G,Gl,S,Sn,M,Me,La,1</sup> 1509		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810024		Nusschnitte mit Glasur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,SFS2</sup> 46023
So* 18.01.		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4780		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,Sn</sup> ● Menü-Nr.: 4548 		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4255		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</sup> ● Menü-Nr.: 4465		„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 		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,Gl,M,Me,La,1</sup> 1507		Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sn,1,3</sup> D810018		Saftiger Apfel-Streuselkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>

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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

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