


Speisenkarte für die Woche vom 26.01. bis 01.02.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen
	A		B		C		D		E				
Mo 26.01.		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,Gl,Ei,M,Me,La		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,Gl,M,Me,La		Weißkrautsalat <sup>3</sup>	Pfirsich-Käsekuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
Di 27.01.		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,Gl,Ei,Sn,20		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln M,S,Gl,6,Me,La		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Gurkensalat <sup>3</sup>	Nusschnitte mit Glasur G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2
Mi 28.01.		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup>		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,Gl,M,Me,La		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	Saftiger Apfel-Streuselkuchen G,Gl,Ei,M,Me,La
Do 29.01.		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,Gl,64,M,Me,La,S		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>54,1,3</sup>	Pflaumenschnitte mit Streuseln G,Gl,Ei,M,Me,La
Fr 30.01.		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1		Klassischer Hühnersuppentopf G,Gl,Ei		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,Gl,Ei,S		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismuffelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn	Erdbeer-Schnitte G,Gl,Ei,M,Me,La,3
Sa* 31.01.		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,Sn		Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn	Kirschkuchen G,Gl,Ei,S,M,Me,La
So* 01.02.		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,Gl,Ei,M,Me,La		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S,20		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,Gl,Fi,M,Me,La,S		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,Gl,Ei,M,Me,La,S		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G,Gl,Ei,S,20		Karottensalat <sup>3</sup>	Käse-Mandarinen-Schnitte G,Gl,Ei,M,Me,La



Unser Lieblings-Menü der Woche

Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln  
G,Gl,Ei,M,Me,La,S

F

Menü-Nr.: 4693

Täglich  
bestellbar!



Winterzeit ist Suppen-Zeit!

In dieser Woche finden Sie nicht nur täglich eine Suppe oder einen Eintopf in der Speisekarte, sondern können die kräftige Festtagssuppe sogar täglich genießen! 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)

Servicevorschlag. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servicevorschläge. Änderungen vorbehalten!