

Speisenkarte für die Woche vom 09.02. bis 15.02.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 09.02.		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4516		Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4472		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4203		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4158		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4594		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>S,M,Me,La,1</small> 1506		Gurkensalat ³ D810008		Kirschkuchen <small>G,Gl,Ei,S,M,Me,La</small> 89721
Di 10.02.		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4074		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4571		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4120		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4778		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} Menü-Nr.: 4644		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,S,M,Me,La,Sa,1,3</small> 1510		Rotkrautsalat D810012		Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46022
Mi 11.02.		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,Gl</small> Menü-Nr.: 4549		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,S,Sn,20</small> Menü-Nr.: 4131		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4420		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small> Menü-Nr.: 4085		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> Menü-Nr.: 4500		Rhabarbermus ³ 1553		Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018		Rhab.-Stachelbeerkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46010
Do 12.02.		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4023		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4585		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4263		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</small> Menü-Nr.: 4578		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La,1</small> 1507		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small> 89731
Fr 13.02.		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628		Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</small> Menü-Nr.: 4542		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>G,Gl,M,Me,La,S,20,3</small> Menü-Nr.: 4182		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,M,S</small> Menü-Nr.: 4445		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> Menü-Nr.: 4433		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,S,M,Me,La,1</small> 1509		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024		Pflirsich-Käsekuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 46013
Sa* 14.02.		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,Gl,Ei</small> Menü-Nr.: 4557		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} Menü-Nr.: 4641		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fr} Menü-Nr.: 4407		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} Menü-Nr.: 4138		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Menü-Nr.: 4759		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La,1</small> 1503		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020		Nusschnitte mit Glasur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 46023
So* 15.02.		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,Gl,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4747		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4095		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> Menü-Nr.: 4319		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4465		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <small>G,Gl,G3,M,Me,La,S</small> Menü-Nr.: 4556		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,1</small> 1505		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022		Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle
G,Gl,Ei,M,Me,La,S

F

Menü-Nr.: 4334



Täglich
bestellbar!



Schmecken Sie alles heraus?

Schmecken Sie alles heraus? Dieses Menü wird mit vielen Kräutern wie Petersilie, Kresse, Dill, Kerbel, Schnittlauch, Sauerrampfer, Borretsch und Pimpernelle verfeinert. Ein echter Gaumenschmaus!

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

Serviovorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviovorschläge. Änderungen vorbehalten!