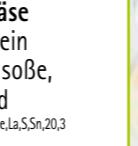
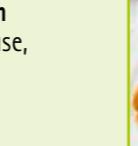


# Speisenkarte für die Woche vom 09.02. bis 15.02.2026

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 G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4516 ☺	 Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4472	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,E,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4203	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4158 ☺	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4594 ☺	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506					
Di 10.02.		 Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4074 ☺	 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,E,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4571 ☺	 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,E,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4120 ☺	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4778 ☺	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn ● Menü-Nr.: 4644 ☺	 Gurkensalat³ G,G1,Ei,Sb,M,Me,La D810008					
Mi 11.02.		 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 ● Menü-Nr.: 4549 ☺	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4131 ☺	 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4420	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 ● Menü-Nr.: 4085 ☺	 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Menü-Nr.: 4500 ☺	 Rhabarbermus³ Sd,1,3 1553					
Do 12.02.		 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● Menü-Nr.: 4023 ☺	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4585 ☺	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln²⁰ ● Menü-Nr.: 4785 ☺	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4263 ☺	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4578 ☺	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507					
Fr 13.02.		 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628 ☺	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9 ● Menü-Nr.: 4542 ☺	 Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4182 ☺	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S ● Menü-Nr.: 4445 ☺	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4433 ☺	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509					
Sa* 14.02.		 Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Menü-Nr.: 4557 ☺	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3 ● Menü-Nr.: 4641 ☺	 Seelachs in Kräutermarkinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln f ● Menü-Nr.: 4407 ☺	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis S,Sn ● Menü-Nr.: 4138 ☺	 Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759 ☺	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024					
So* 15.02.		 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4747	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4095 ☺	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4319 ☺	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseenlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4465	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4556 ☺	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503					



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,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, Sauerampfer, 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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

Serviettenschild: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servievorschläge. Änderungen vorbehalten!