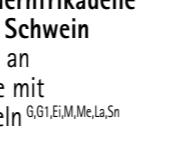
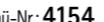
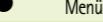
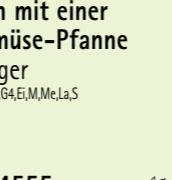
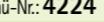
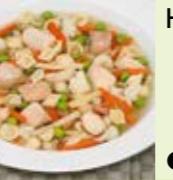
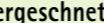
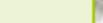
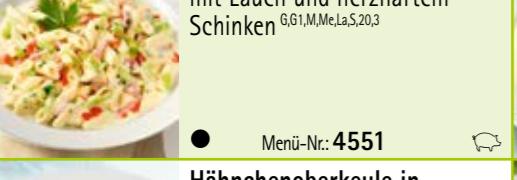
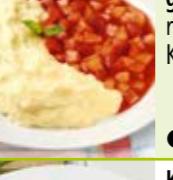
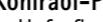
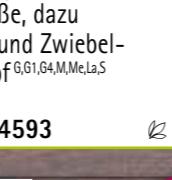
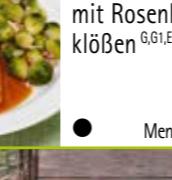
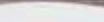
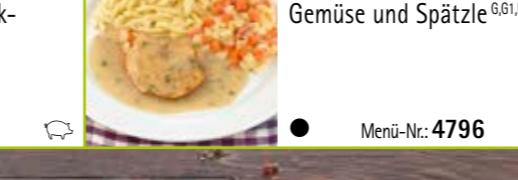


Speisenkarte für die Woche vom 23.02. bis 01.03.2026

Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen
A	B	C	D	E								
Mo 23.02.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,E,M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4543 	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,E1,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr: 4018 	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,E1,Sn,20</small> ● Menü-Nr: 4154 	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small> ● Menü-Nr: 4770 	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,E1,S,20,3</small> ● Menü-Nr: 4365 	 Apfelmus ³ <small>G,G1,E1,Sn</small> ● 1552	 Karottensalat ³ <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> ● D810009	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G,G1,E1,M,Me,La</small> ● 46013				
Di 24.02.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4539 	 Linsenbällchen mit einer Perlneudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,64,E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4555 	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4224 	 Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small> ● Menü-Nr: 4144 	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4732 	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La,1</small> ● 1505	 Rote Bete Salat <small>D810010</small>	 Nusssschnitte mit Glasur <small>G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn,2</small> ● 46023				
Mi 25.02.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4544 	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,Sn,3</small> ● Menü-Nr: 4767 	 Zarter Putenbraten im KräutermanTEL in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,E,Sn</small> ● Menü-Nr: 4740 	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,E,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr: 4080 	 Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,E,Sn</small> ● Menü-Nr: 4584 	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,G1,63,M,Me,La,1</small> ● 1503	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small> ● D810019	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G,G1,E,M,Me,La</small> ● 89727				
Do 26.02.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵ ● Menü-Nr: 4030 	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr: 4621 	 Geschnitten Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr: 4494 	 Herhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G,G1,Ei</small> ● Menü-Nr: 4249 	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,E,M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4387 	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>S,Sn</small> ● 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{5,13} ● D810023	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>G,G1,Ei</small> ● 46024				
Fr 27.02.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr: 4639 	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S,Sn</small> ● Menü-Nr: 4474 	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4784 	 Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4189 	 Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G,G1,E,M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4525 	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La,1</small> ● 1508	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small> ● D810020	 Erdbeer-Schnitte <small>G,G1,E,M,Me,La,3</small> ● 46017				
Sa* 28.02.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> ● Menü-Nr: 4551 	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small> ● Menü-Nr: 4533 	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4273 	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small> ● Menü-Nr: 4462 	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,G1,M,Me,La</small> ● Menü-Nr: 4668 	 Milchcreme mit Waldbären auf Kekskrümeln <small>G,G1,S,M,Me,La,1</small> ● 1511	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,Sn</small> ● D810022	 Kirschkuchen <small>G,G1,E,S,M,Me,La</small> ● 89721				
So* 01.03.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4755 	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4593 	 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,E,M,Me,La,S,Sn,20</small> ● Menü-Nr: 4117 	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4796 	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>E,M,Me,La,S</small> ● Menü-Nr: 4069 	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks <small>G,G1,S,M,Me,La,S,13</small> ● 1510	 Farmersalat (konserviert) <small>E,M,Me,La,S</small> ● D810007	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G,G1,E,M,Me,La</small> ● 46022				

Serviervorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Serviervorschläge. Änderungen vorbehalten!

 **Unser Lieblings-Menü der Woche**

Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S

F Menü-Nr: 4190 ●  



Täglich
bestellbar!

Eiweißreich und lecker!

Dieses Menü versorgt sie mit mehr als 25 g Eiweiß und trägt somit ganz besonders zu Ihrer ausgewogenen Ernährung bei. Und das bei größtem Genuss! Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgericht bestellt werden. Es handelt sich hierbei um zugekauft 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