

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 ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4543 		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4018 		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4154 		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4770		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4365 		Apfelmus ³ 1552		Karottensalat ³ D810009		Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Di 24.02.		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4539 		Linsnbällchen mit einer Perlunudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4555 		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4224		Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} ● Menü-Nr.: 4144 		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4732		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1505		Rote Bete Salat D810010		Nusschneitte mit Glasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Mi 25.02.		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4544 		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} ● Menü-Nr.: 4767 		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4740 		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4080		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4584 		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,1} 1503		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810019		Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 89727
Do 26.02.		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4030 		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4621 		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4494 		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4249 		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4387 		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{So,M,Me,La,1} 1506		Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Gl,1,3} D810023		Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,Gl,Ei} 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 ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4474 		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4784		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189 		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4525 		Joghurt mit Rhabarbermousse auf Kekskrümeln ^{M,Me,La,Sn,1} 1508		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810020		Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 28.02.		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4551 		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4533 		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4273		Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschneepel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4668		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Gl,So,M,Me,La,Gl,1,3} 1511		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810022		Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,So,M,Me,La} 89721
So* 01.03.		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4755		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,Gl,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4593 		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4117 		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4796		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4069 		Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks ^{G,Gl,So,M,Me,La,Gl,1,3} 1510		Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007		Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,Gl,1,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 zugekaufte Produkte.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zu 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

Servicuvorschlag. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servicuvorschläge. Änderungen vorbehalten!