

Speisenkarte für die Woche vom 09.03. bis 15.03.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 09.03.		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico- Soße mit Gemüsereis ● Menü-Nr.: 4798 		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4524 		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4210		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4085 		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4591 		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,Gl,1,M,Me,La,1} 1508		Rote Bete Salat D810010		Kirschkuchen ^{G,Gl,1,Se,M,Me,La} 89721
Di 10.03.		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,1,Ei} ● Menü-Nr.: 4001 		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S,Se} ● Menü-Nr.: 4508 		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4183 		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4758 		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4609 		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Se,M,Me,La,1} 1506		Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,S} D810007		Käse-Mandarinen- Schnitte ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} 46022
Mi 11.03.		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4502 		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,1,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4060 		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ ● Menü-Nr.: 4785 		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,1,F,1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4426		Feine Gemüsauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4594 		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,1,M,Me,La,1} 1507		Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020		Rhab.-Stachelbeer- Kuchen ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} 46010
Do 12.03.		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,1,S} ● Menü-Nr.: 4552 		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3} ● Menü-Nr.: 4641 		Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4217 		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4778 		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3} ● Menü-Nr.: 4076 		Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks ^{G,Gl,1,Se,M,Me,La,S,1,3} 1510		Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,SFS1} 89731
Fr 13.03.		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,Gl,1,Ei} ● Menü-Nr.: 4024 		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321 		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4176 		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4614 		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,Gl,1,F,1,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4415		Apfel- Bananenmus ³ 1557		Bohnensalat D810013		Pfirsich-Käse- kuchen ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} 46013
Sa* 14.03.		Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603 		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3} ● Menü-Nr.: 4767 		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kartoffelwürfel ^{F1} ● Menü-Nr.: 4406 		Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel- Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4282		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen- Kompott ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4523 		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,Gl,1,Se,M,Me,La,1} 1511		Mischsalat „Pariser Art“ mit Bal- samico-Dressing ^{S,1,3} D810023		Nusschnitte mit Glasur ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,SFS2} 46023
So* 15.03.		Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4587 		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4095 		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,1,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4320 		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189 		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759 		Cappuccino-Pudding mit Kara- melsoße auf Biskuit ^{G,Gl,1,Se,M,Me,La,1} 1509		Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021		Saftiger Apfel-Streu- selkuchen ^{G,Gl,1,Ei,M,Me,La} 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauer-
kraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3}

F

Menü-Nr.: 4102 

Täglich
bestellbar!



Hätten Sie's gewusst?

Der Kasselerbraten stammt nicht
aus Kassel, sondern aus Berlin,
wo im 19. Jahrhundert der Fleischer-
meister Cassel die spezielle Art des
Räucherns und Pökeln erfunden
haben soll.

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung
mit einem Mittagsgesicht 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 Aufbewah-
rungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer
personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter
www.landhaus-kueche.de/datenschutz

Servicivorschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servicivorschläge. Änderungen vorbehalten!