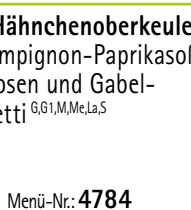
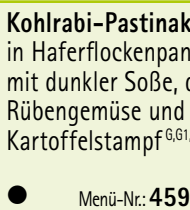
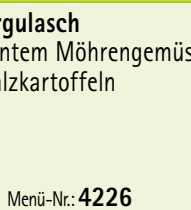
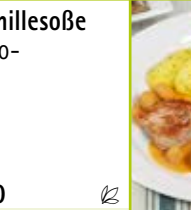
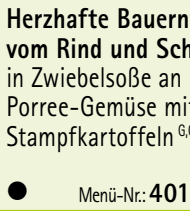
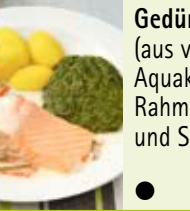
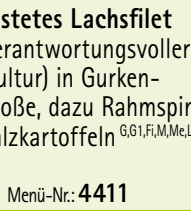
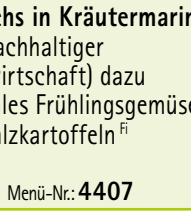
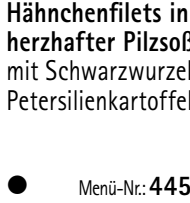
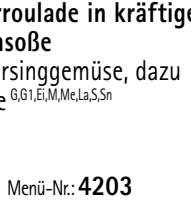


Speisenkarte für die Woche vom 23.03. bis 29.03.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 23.03.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,61} ● Menü-Nr.: 4549 	 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,61,Ei,5} ● Menü-Nr.: 4610 	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4784	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,5,Sn} ● Menü-Nr.: 4158 	 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4013	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln ^{G,61,M,Me,La,1} 1508	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei,M,Me,La,5} D810007	 Pfirsich-Käsekuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La} 46013
Di 24.03.	 Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4747	 Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,61,G4,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4593 	 Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226 	 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,61,Fi,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4462	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088 	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{So,M,Me,La,1} 1504	 Bohnensalat D810013	 Nusschnitte mit Glasur ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2} 46023
Mi 25.03.	 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4082 	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,61,Ei,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4590 	 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4190 	 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,61,M,Me,La,20} ● Menü-Nr.: 4770	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4576 	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln ^{G,61,So,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{So,13} D810023	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,61,Ei,M,Me,La} 89727
Do 26.03.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4580 	 Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4018 	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,61,Fi,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4411	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} Menü-Nr.: 4021 	 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4732	 Apfel-Bananenmus ³ 1557	 Hanseatensalat mit Kräuterdressing ^{M,Me,La,5,Sn} D810021	 Pflaumenschnitte mit Streuseln ^{G,61,Ei} 46024
Fr 27.03.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4683 	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,5,Sn} ● Menü-Nr.: 4419 	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,61,Ei,5} ● Menü-Nr.: 4740 	 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4153 	 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,61,Ei,M,Me,La} Menü-Nr.: 4515 	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,61,So,M,Me,La,Sf,1,3} 1510	 Gurkensalat ³ D810008	 Erdbeer-Schnitte ^{G,61,Ei,M,Me,La,3} 46017
Sa* 28.03.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,61,M,Me,La,9} ● Menü-Nr.: 4513 	 Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4540 	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} ● Menü-Nr.: 4407 	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4796	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵ ● Menü-Nr.: 4645 	 Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit ^{M,Me,La,5,Sn} 1509	 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,5,Sn} D810024	 Kirschkuchen ^{G,61,Ei,So,M,Me,La} 89721
So* 29.03.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,5,Sn} Menü-Nr.: 4081 	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,61,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4458	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,61,Ei,M,Me,La,5,Sn} ● Menü-Nr.: 4203	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,61,Ei,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4061 	 Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße ^{G,61,G3,M,Me,La,5} ● Menü-Nr.: 4556 	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,61,M,Me,La,1} 1507	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{So,13} D810018	 Käse-Mandarinschnitte ^{G,61,Ei,M,Me,La} 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,61,Ei,M,Me,La,5}

F Menü-Nr.: 4260 ●

Täglich
bestellbar!



Ein Geschmackserlebnis!

Der Sauerbraten wird durch mehr-tägiges Beizen in einer Marinade aus Essig und vielen Gewürzen wie Nelken, Lorbeer und Wacholder wunderbar mürbe und zart. Die Rosinen gleichen die Säure angenehm mit etwas Süße aus.

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

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