

Speisenkarte für die Woche vom 06.04. bis 12.04.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 06.04.		Erbentaler in Mehraartenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseréis ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4592 		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4474 		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuter-spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4334 		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4758 		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4693		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1507		Weißkrautsalat ³ D810011		Kirschkuchen ^{G,Gl,Ei,Sa,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 89721
Di 07.04.		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4024  		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4768		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 		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4189 		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4594 		Cappuccino-Pudding mit Karameelsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,(Sf),(Sf1)} 1509		Gurkensalat ³ D810008		Käse-Mandarinen-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46022
Mi 08.04.		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4001  		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4501  		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4748		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4085  		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4595 		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1505		Karottensalat ³ D810009		Rhab.-Stachelbeer-Kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46010
Do 09.04.		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S ● Menü-Nr.: 4588   		Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3} ● Menü-Nr.: 4606   		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4159  		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4426		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4577		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,Gl,G3,M,Me,La,(Sf),1} 1503		Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sa,1,3} D810018		Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{Fi,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 89731
Fr 10.04.		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1,(E)} ● Menü-Nr.: 4509 		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4571 		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4221 		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseréis ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4400 		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4433		Rhabarbermus ^{(G),(M),(Me),(La),3} 1553		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810024		Pfirsich-Käsekuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1)} 46013
Sa* 11.04.		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S ● Menü-Nr.: 4608   		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4060   		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4417 		Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{M,Me,La,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4102  		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4525 		Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sa,M,Me,La,(Sf),1} 1504		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810019		Nusschnitte mit Schokoglasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 46023
So* 12.04.		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4755		Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4555		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4117		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4297		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4098		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sa,M,Me,La,(Sf),(Sf1)} 1511		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,Sn} D810021		Saftiger Apfel-Streuselkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)} 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}

F Menü-Nr.: 4308 ● 

Täglich
bestellbar!



Zart und saftig!

Die Entenbrust wird schonend und sie wurde langsam gegart, so das sie saftig bleibt. Der Fond wird für die Rotwein Soße verwendet und mit Balsamico-Essig abgerundet. Ein wahrer 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

Servicevorschlag. Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servicevorschläge. Änderungen vorbehalten!