

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 Mehrsaatenpanade 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 Gemüse Mischung 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 Gemüse Mischung 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 Fruchtsauce auf Schokokeks ^{G,Gl,M,Me,La,(Sf),1} 1505		Karottensalat ³ D810009		Rhab.-Stachelbeer-Kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1)} 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 Gemüse Mischung 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-Buttersauce (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		Hanseaten Salat 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 Servievorschläge. Änderungen vorbehalten!

Speisenkarte für die Woche vom 13.04. bis 19.04.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 13.04.	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico- Soße mit Gemüserais ● Menü-Nr.: 4798	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ● Menü-Nr.: 4321	 Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ● Menü-Nr.: 4217	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4151	 Kartoffel-Gemüse- Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ● Menü-Nr.: 4576	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Erdbeer-Schnitte G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),3 46017
Di 14.04.	 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ● Menü-Nr.: 4552	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ● Menü-Nr.: 4641	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ● Menü-Nr.: 4176	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ● Menü-Nr.: 4778	 Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübensgemüse und Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4076	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506	 Farmersalat (konserviert) Ei,M,Me,La,S D810007	 Pflaumschnitte mit Streusel G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 46024
Mi 15.04.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ● Menü-Nr.: 4502	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ● Menü-Nr.: 4585	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4785	 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4079	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ● Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507	 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,Sn D810020	 Mandel-Bienenstich- Schnitte G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 46025
Do 16.04.	 Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln ● Menü-Nr.: 4603	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ● Menü-Nr.: 4347	 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ● Menü-Nr.: 4183	 Panierter Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● Menü-Nr.: 4462	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen- Kompott ● Menü-Nr.: 4523	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510	 Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing M,Me,La,Sn D810022	 Kirschkuchen G,Gl, Ei,So,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 89721
Fr 17.04.	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ● Menü-Nr.: 4023	 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● Menü-Nr.: 4524	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ● Menü-Nr.: 4432	 Buntes Spargelgemüse- Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4599	 Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbrust- stückchen ● Menü-Nr.: 4514	 Apfel-Bananen- mus G,Gl,(M),Me,La,(L),3 1557	 Bohnensalat D810013	 Käse-Mandarin- Schnitte G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 46022
Sa* 18.04.	 Reibekuchen mit Apfelmus ● Menü-Nr.: 4557	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ● Menü-Nr.: 4429	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkar- toffeln ● Menü-Nr.: 4162	 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4061	 Gyrossuppe mit Schweine- geschnetzeltem ● Menü-Nr.: 4630	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden 1511	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing M,Me,La,Sn D810023	 Rhab.-Stachelbeer- Kuchen G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 46010
So* 19.04.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißbrot-Gemüse und Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4081	 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ● Menü-Nr.: 4131	 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ● Menü-Nr.: 4319	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ● Menü-Nr.: 4745	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ● Menü-Nr.: 4554	 Cappuccino-Pudding mit Kara- melsoße auf Biskuit 1509	 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,Sn D810021	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2) 89731



Unser Lieblings-Menü der Woche

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind
in Paprika-Rahmsoße mit Gartenge-
müse und Bandnudeln

F Menü-Nr.: 4273

Täglich
bestellbar!



Schlemmen Sie täglich!

Das zarte Geschnetzelte vom Rind
ist eins der beliebtesten Menüs
unserer Kunden. Probieren Sie
es doch auch einmal aus.
Guten Appetit!

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung
mit einem Mittagsgeschichte bestellt werden. Es handelt
sich hierbei um zugekaufte Produkte.

Weitere Nährwert- und Artikelinformationen gibt es
unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter
der kostenlosen Tel.-Nr. 08 00 – 2 73 84 86
(hier können keine Bestellungen aufgegeben werden).

- Mittagsgeschichte mit Informationen für Diabetiker
(zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie links unten
auf der anderen Seite der Karte.

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