

Speisenkarte für die Woche vom 20.04. bis 26.04.2026

	Einfach lecker		Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker		Gourmet-Menü		Spezialität des Tages		Traditionell gut		Dessert	Salat	Kuchen			
	A		B		C		D		E							
Mo 20.04.		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4545		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 ● Menü-Nr.: 4767		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20 ● Menü-Nr.: 4108		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4080		Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088		Luftige Schokoladenmousse mit Soße So,M,Me,La,S,F1 1506		Gurkensalat ³ D810008		Pfirsich-Käsekuchen G,G1,Ei,M,Me,La,S,F1,SF1 46013
Di 21.04.		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4074		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● Menü-Nr.: 4548		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4202		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturrellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: 4770		Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer- Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,SF2 Menü-Nr.: 4500		Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks G,G1,So,M,Me,La,S,F1,1,3 1510		Rotkrautsalat D810012		Nusschneitte mit Schoko- glasur G1,Ei,M,Me,La,S,F2,SF1 46023
Mi 22.04.		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Menü-Nr.: 4516		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 ● Menü-Nr.: 4164		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 ● Menü-Nr.: 4427		Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La,3 Menü-Nr.: 4021		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4591		Rhabarbermus (G),(M),(Me),(La),3 1553		Feldsalat mit Balsamico- Dressing ^{So,1,3} D810018		Saftiger Apfel-Streusel- kuchen G,G1,Ei,M,Me,La,S,F1,SF2 89727
Do 23.04.		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4030		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel- Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4593		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: 4226		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● Menü-Nr.: 4158		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● Menü-Nr.: 4759		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,S,F1 1507		Fitnesssalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,S,Sn D810019		Pflaumenschnitte mit Streuseln G,G1,Ei,M,Me,La,S,F1,SF1,SF2 46024
Fr 24.04.		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe ● Menü-Nr.: 4628		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott G,G1,M,Me,La,10 ● Menü-Nr.: 4533		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4740		Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4425		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinder- bratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 ● Menü-Nr.: 4378		Cappuccino-Pudding mit Kara- melsoße auf Biskuit G,G1,So,M,Me,La,Ei,S,F1 1509		Rohkostsalat mit Joghurt- Dressing M,Me,La,S,Sn D810024		Erdbeer-Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,S,F1,SF1,3 46017
Sa* 25.04.		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 ● Menü-Nr.: 4551		Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● Menü-Nr.: 4612		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4120		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sn,S ● Menü-Nr.: 4445		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4556		Quark-Creme mit Maracuja- Soße auf Keks G,G1,M,Me,La,S,F1 1503		Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing M,Me,La,S,Sn D810020		Kirschkuchen G,G1, Ei,Sn,M,Me,La,S,F1,SF1),(SF2) 89721
So* 26.04.		Herzhafter Spinatpfann- kuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● Menü-Nr.: 4570		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4458		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● Menü-Nr.: 4190		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle G,G1,Ei ● Menü-Nr.: 4249		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel- scheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Menü-Nr.: 4013		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokoladekeks G,G1,M,Me,La,S,F1 1505		Mischsalat Exquisit mit Jog- hurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022		Käse-Mandarinen- Schnitte G,G1,Ei,M,Me,La,S,F1,SF1),(SF2) 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Lachsfilet in feiner Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G, G1, Fi, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4455

Täglich
bestellbar!



Hätten Sie's gewusst?

Der fettreiche Lachs enthält mehrfach - ungesättigte Fettsäuren und ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese haben eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System und sind unentbehrlich für Gehirnleistung und Immunabwehr!

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!