

# Speisenkarte für die Woche vom 04.05. bis 10.05.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 04.05.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4544	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4060	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4127	 Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> Menü-Nr.: 4778	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> Menü-Nr.: 4609	 Apfelmus <sup>(G),M,(Me),(La),3</sup> 1552	 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	 Kirschkuchen <sup>G,Gl,Ei,Sh,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)</sup> 89721
Di 05.05.	 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4539	 Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4472	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4784	 Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> Menü-Nr.: 4144	 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4387	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Käse-Mandarinenschnitte <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)</sup> 46022
Mi 06.05.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> Menü-Nr.: 4025	 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4565	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4224	 Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4426	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4512	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1503	 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810019	 Rhab.-Stachelbeerkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1)</sup> 46010
Do 07.05.	 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln Menü-Nr.: 4639	 Goldgelber gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,9</sup> Menü-Nr.: 4542	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,F,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4411	 Rahmgchnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4124	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,Ei,S</sup> Menü-Nr.: 4026	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sh,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1506	 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sal,3</sup> D810023	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)</sup> 89731
Fr 08.05.	 Panierter Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4747	 Linsenkugeln mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,Gl,G4,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4555	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4159	 Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4079	 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup> Menü-Nr.: 4415	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1508	 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810020	 Pfirsich-Käsekuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1)</sup> 46013
Sa* 09.05.	 Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,Gl,Ei,M,Me</sup> Menü-Nr.: 4575	 Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,Gl,Ei</sup> Menü-Nr.: 4621	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn,20</sup> Menü-Nr.: 4211	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> Menü-Nr.: 4138	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <sup>G,Gl,Ei,20</sup> Menü-Nr.: 4546	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,Gl,Sh,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1511	 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,Sn</sup> D810022	 Nusschnitte mit Schokolaglasur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)</sup> 46023
So* 10.05.	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <sup>G,Gl,Ei</sup> Menü-Nr.: 4024	 Geflügel-Frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4768	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,Sn,20</sup> Menü-Nr.: 4154	 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,Gl,S,Sn</sup> Menü-Nr.: 4275	 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup> Menü-Nr.: 4562	 Panna cotta mit Himbeer-Soße auf Keks <sup>G,Gl,Sh,M,Me,La,(Sf),(Sf1),3</sup> 1510	 Farmersalat (konserviert) <sup>Ei,M,Me,La,S</sup> D810007	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,(Sf),(Sf1),(Sf2)</sup> 89727



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersauce, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle <sup>G,Gl,Ei,S,Sn,20</sup>

F Menü-Nr.: 4248 ● 🍴 🍷 🍴

Täglich  
bestellbar!



## Überzeugen Sie sich selbst!

Die Kombination von zartem Rindfleisch mit feinen Pilzen und einem Hauch von Rotwein in der Soße ist einfach perfekt! Und wenn es dann auch noch Pfifferlinge sind, werden Sie sicher genau so begeistert sein wie unsere Köche. Guten Appetit!

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](http://www.landhaus-kueche.de/datenschutz)

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