

Speisenkarte für die Woche vom 13.07. bis 19.07.2026

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 13.07.	 Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S ● Menü-Nr.: 4008	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4321	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4224	 Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4499	 Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel- Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4668	 Joghurt mit Rhabarber auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1508	 Rote Bete Salat D810010	 Käse-Mandarinenschnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46022
Di 14.07.	 Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4587	 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4419	 Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4179	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4263	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4543	 Luftige Schokoladen- mousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506	 Farmersalat (konserviert) D810007	 Rhab.-Stachelbeer- Kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46010
Mi 15.07.	 Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4557	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott ^{G,Gl,M,Me,La,10} ● Menü-Nr.: 4533	 Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlings- gemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} ● Menü-Nr.: 4407	 Schweinebraten „Altdutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4158	 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,20,3} ● Menü-Nr.: 4365	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,Gl,M,Me,La,1} 1507	 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 89731
Do 16.07.	 Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4769	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4347	 Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20} ● Menü-Nr.: 4198	 Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4086	 Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4598	 Panna cotta mit Himbeer- soße auf Keks ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,S,1,3} 1510	 Mischsalat Exquisit mit Jogh- urt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022	 Nusschnitte mit Schokolaglasur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 46023
Fr 17.07.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4683	 Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4777	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,Sn} ● Menü-Nr.: 4497	 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4080	 Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3} ● Menü-Nr.: 4088	 Apfel- Bananenmus ³ 1557	 Bohnensalat D810013	 Pfirsich-Käse- kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 46013
Sa* 18.07.	 Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4096	 Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,Ei,S} ● Menü-Nr.: 4612	 Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel- Mischung ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4783	 Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten- Frischkäsesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4520	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen- Kompott ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4523	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1511	 Mischsalat „Paris Art“ mit Bal- samico-Dressing ^{S,1,3} D810023	 Saftiger Apfel-Streusel- kuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 89727
So* 19.07.	 Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei} ● Menü-Nr.: 4110	 Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4599	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} ● Menü-Nr.: 4201	 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} ● Menü-Nr.: 4765	 Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,Gl,F,M,Me,La} ● Menü-Nr.: 4408	 Cappuccino-Pudding mit Kara- mellsoße auf Biskuit ^{G,Gl,Sb,M,Me,La,1} 1509	 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810021	 Erdbeer-Schnitte ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,3} 46017



Unser Lieblings-Menü der Woche

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

F Menü-Nr.: 4309 ● ☒

Täglich
bestellbar!



Zart und saftig!

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

Desserts, Salate und Kuchen können nur in Verbindung mit einem Mittagsgemisch 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

Servieranschlag: Bei allen Abbildungen der Gerichte handelt es sich um Servieranschläge. Änderungen vorbehalten!