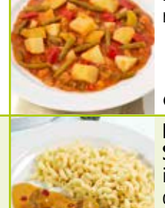
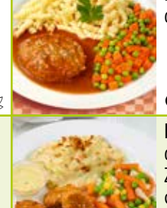
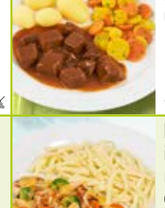
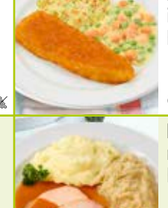
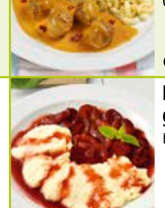
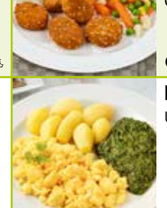
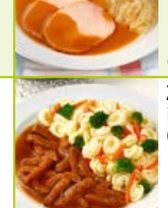
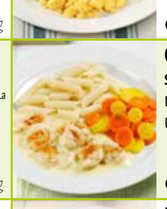
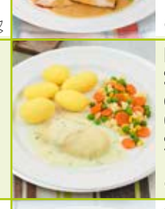
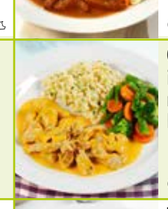
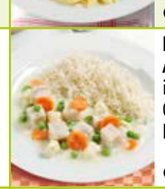
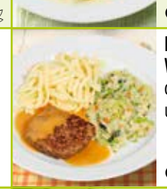
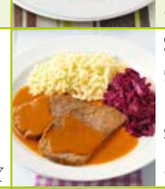
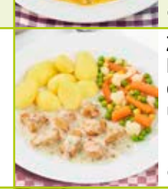
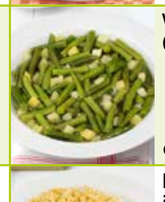
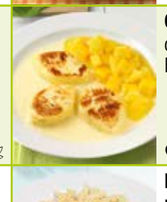
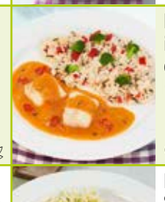
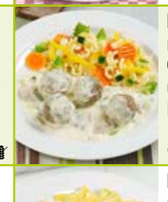
Speisenkarte für die Woche vom 28.12.2026 bis 03.01.2027

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 28.12.	 **Vegetarisches Kartoffelgulasch** mit Paprika und Bohnen [S] ● Menü-Nr.: **4619**	 **Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln [G,G1,Ei,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4023**	 **Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● Menü-Nr.: **4226**	 **Panierter Alaska Seelachs** mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree [G,G1,Fi,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4423**	 **Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen [G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3] ● Menü-Nr.: **4578**	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit [G,G1,M,Me,La,1] 1507	 Weißkrautsalat [3] D810011	 Pfirsich-Käsekuchen [G,G1,Ei,M,Me,La] 46013
Di 29.12.	 **Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4006**	 **Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se] ● Menü-Nr.: **4508**	 **Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4753**	 **Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [M,Me,La,S,20,3] ● Menü-Nr.: **4102**	 **Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“** mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein [M,Me,S,20,3] ● Menü-Nr.: **4631**	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit [G,G1,Si,M,Me,La,1] 1509	 Karottensalat [3] D810009	 Nussschnitte mit Schokoglasur [G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2] 46023
Mi 30.12.	 **In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott [G,G1,M,Me,La,9] ● Menü-Nr.: **4513**	 **Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln [Ei,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4565**	 **Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4180**	 **Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln [G,G1,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4274**	 **Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln [G,G1,Ei,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4095**	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks [G,G1,M,Me,La,1] 1505	 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing [M,Me,La,S,Sn] D810021	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen [G,G1,Ei,M,Me,La,3] 89727
Do Silvester 31.12.	 **Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika [G,G1,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4569**	 **Gebratene Hähnchenfilet-stücke in Parmesansoße** mit buntem Möhrengemüse und Nudeln [G,G1,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4750**	 **Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln [G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4420**	 **Geschnetzeltes vom Schwein** in tomatisierter Buttersoße, mit buntem Gemüse und Knöpflespätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4112**	 **Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln [Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4068**	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks [G,G1,G3,M,Me,La,1] 1503	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing [S6,1,3] D810018	 Pflaumenschnitte mit Streuseln [G,G1,Ei] 46024
Fr* Neujahr 01.01.	 **Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis [G,G1,Fi,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4431**	 **Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4347**	 **Sauerbraten „Fränkischer Art“** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfle-spätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4254**	 **Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße** dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln [M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4754**	 **Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale [G,G1,Ei,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4543**	 Rhabarbermus [3] 1553	 Gurkensalat [3] D810008	 Erdbeer-Schnitte [G,G1,Ei,M,Me,La,3] 46017
Sa* 02.01.	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** [S] ● Menü-Nr.: **4608**	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott [G,G1,Ei,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4590**	**Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße** dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse [Fi,M,Me,La] ● Menü-Nr.: **4417**	**Rinderhackbällchen** mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4019**	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [G,G1,M,Me,La,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4771**	Schokoladenmousse mit Kirschkompott [Si,M,Me,La,1] 1504	Rotkrautsalat D810012	Mandel-Bienenstich-Schnitte [G,G1,Ei,Si,M,Me,La,Sf,Sf1] 46025
So* 03.01.	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße** mit Erbsen und Spiral-nudeln [G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn] ● Menü-Nr.: **4011**	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln [G,G1,Sn,20] ● Menü-Nr.: **4131**	**Filettöpfchen** Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschme-ckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle [G,G1,Ei,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4126**	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße [G,G1,M,Me,La,S] ● Menü-Nr.: **4761**	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree [G,G1,M,Me,La] Menü-Nr.: **4594**	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden [G,G1,Si,M,Me,La,1] 1511	Bohnensalat D810013	Kirschkuchen [G,G1,Ei,Si,M,Me,La] 89721

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

Unser Lieblings-Menü der Woche

Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersoße mit Rotkohl und Speckklößen [G,G1,Ei,M,Me,La,S,20]

F Menü-Nr.: **4349**

Täglich bestellbar!

Ein perfektes Geschmackserlebnis!

Die zarte Gänsebrust wird umrahmt von herzhaftem Rotkohl und Speckklößen und die fruchtig abgeschmeckte Soße wird Sie sicher begeistern! Nelken, Zimt und Wacholder sind nur einige der Gewürze, die das Gericht perfekt abrunden!

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