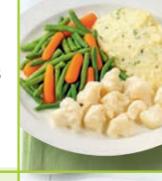


Speisenkarte für die Woche vom 10.03. bis 16.03.2025

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 10.03.	 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sfi</small> Menü-Nr.: 4509	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4321	 Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20, G, G1, Ei, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4269	 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small> Menü-Nr.: 4445	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4069	 Apfelmus ³ 1552	 Karottensalat ³ D810009	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
Di 11.03.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4543	 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4429	 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} Menü-Nr.: 4782	 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4158	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4609	 Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Rote Bete Salat D810010	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
Mi 12.03.	 Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3, 20, G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4551	 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4542	 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4127	 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4260	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4574	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{Ei, Sn} D810001	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
Do 13.03.	 Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4580	 Klassischer Hühnersuppentopf <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4621	 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4494	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3, 20, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4085	 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4523	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sh, M, Me, La</small> 1506	 gem. Gärtnerinsalat ^{Ei, Sn} D810002	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf</small> 89731
Fr 14.03.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4433	 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4124	 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4224	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4745	 Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4576	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G, G1, M, Me, La</small> 1508	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{Ei, Sn} D810005	 Pflirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Sa* 15.03.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4683	 Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4018	 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4190	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4465	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1511	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{Ei, M, Me, La} D810004	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf</small> 46023
So* 16.03.	 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4053	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4585	 Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4334	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4151	 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} Menü-Nr.: 4407	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, S, Sf</small> 1510	 Farmersalat (konserviert) ^{Ei, M, Me, La, S} D810007	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727



Unser Lieblings-Menü der Woche

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S

F Menü-Nr.: 4079

Täglich
bestellbar!



Traditionell und gut!

Das Rote-Bete-Gemüse mit seinem erdigen Geschmack harmoniert wunderbar mit der Kapern-Soße und ist reich an Antioxidantien und Mineralstoffen.

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