

Speisenkarte für die Woche vom 02.12. bis 08.12.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
Mo 02.12.	 Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4683	 Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4796	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4176	 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4465	 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4026	 Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1507	 Gurkensalat ³ D810008	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
Di 03.12.	 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	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ Menü-Nr.: 4785	 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4145	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20, G, G1, Ei, S} Menü-Nr.: 4386	 Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <small>G, G1, M, Me, La</small> 1509	 Weißkrautsalat ³ D810011	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, SF, S2</small> 46023
Mi 04.12.	 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> Menü-Nr.: 4549	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4419	 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4202	 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3, 20, M, Me, La, S, Sn} Menü-Nr.: 4085	 Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4512	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 gem. Hanseatsalat mit American-Dressing ^{ES} D810003	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727
Do 05.12.	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4502	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4558	 Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4127	 Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4282	 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4069	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1503	 gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing ^{ES} D810005	 Pflaumenschnitte mit Streuseln <small>G, G1, Ei</small> 46024
Fr 06.12.	 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S} Menü-Nr.: 4025	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10, G, G1, M, Me, La} Menü-Nr.: 4533	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3, 20} Menü-Nr.: 4197	 Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4591	 Rhabarbermus ³ 1553	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing ^{ES} D810001	 Erdbeer-Schnitte ^{3, G, G1, Ei, M, Me, La} 46017
Sa* 07.12.	 Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4557	 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3, 20, S} Menü-Nr.: 4641	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4162	 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4745	 Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststücken <small>G, G1, Ei, Sb</small> Menü-Nr.: 4514	 Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb, M, Me, La</small> 1504	 Farmersalat (konserviert) <small>Ei, M, Me, La, S</small> D810007	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
So* 08.12. 2. Advent	 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4780	 Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4347	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20, G, G1, M, Me, La, S, Sn} Menü-Nr.: 4211	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20, G, G1, Ei, Sn} Menü-Nr.: 4154	 Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4594	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G, G1, S, M, Me, La</small> 1511	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022



Unser Lieblings-Menü der Woche

Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La

F Menü-Nr.: 4319

Täglich
bestellbar!



Ein großartiger Klassiker:

Fleisch von Wildtieren erfreut sich großer Beliebtheit, denn es ist zart und fettarm, dafür reich an Eiweiß und verschiedenen Spurenelementen. Der kräftige Rotkohl und die Klöße ergänzen den Klassiker.

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

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