

# Speisenkarte für die Woche vom 03.06. bis 09.06.2024

	Einfach lecker	Beliebte Klassiker mit Informationen für Diabetiker	Gourmet-Menü	Spezialität des Tages	Traditionell gut	Dessert	Salat	Kuchen
	A	B	C	D	E			
<b>Mo</b> 03.06.	 Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4544	 Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4419	 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4211	 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4740	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20, G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4386	 Apfelmus <sup>3</sup> 1552	 Rotkrautsalat D810012	 Kirschkuchen <small>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</small> 89721
<b>Di</b> 04.06.	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4002	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10, G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4590	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4159	 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4045	 Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4574	 Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G, G1, M, Me, La</small> 1505	 Kraut-Dill-Salat <small>3, Ei, M, Me, La, Sn, Sd</small> 1538	 Käse-Mandarinen-Schnitte <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46022
<b>Mi</b> 05.06.	 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4543	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4458	 Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4411	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4021	 Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>3, 20, G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4578	 Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>5, M, Me, La</small> 1503	 gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing <small>Ei, Sd</small> D810001	 Rhab.-Stachelbeer-Kuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46010
<b>Do</b> 06.06.	 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>9, G, G1, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4513	 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> Menü-Nr.: 4612	 Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4203	 Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4151	 Saftige Gemüefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4387	 Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>50, M, Me, La</small> 1506	 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810000	 Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sd</small> 89731
<b>Fr</b> 07.06.	 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4433	 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4321	 Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> Menü-Nr.: 4785	 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	 Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel <small>G, G1, M, Me, La, S, Sd</small> 1508	 gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei, M, Me, La</small> D810004	 Pfirsich-Käsekuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 46013
<b>Sa*</b> 08.06.	 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Menü-Nr.: 4628	 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4060	 Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> Menü-Nr.: 4162	 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4758	 Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln <small>20, G, G1, Ei</small> Menü-Nr.: 4546	 Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel <small>G, G1, S, M, Me, La, Sd</small> 1511	 Karottensalat <sup>3</sup> D810009	 Nusschnitte mit Glasur <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sd</small> 46023
<b>So*</b> 09.06.	 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4755	 Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4555	 Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> Menü-Nr.: 4320	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi, M, Me, La, Sn</small> Menü-Nr.: 4432	 Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La</small> Menü-Nr.: 4144	 Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>3, G, G1, S, M, Me, La, Sd</small> 1510	 gem. Gärtnerinsalat <small>Ei, Sn</small> D810002	 Saftiger Apfel-Streuselkuchen <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 89727



## Unser Lieblings-Menü der Woche

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S

**F** Menü-Nr.: 4153 ● 🍴

Täglich  
bestellbar!



## Schnitzel-Vorlieben!

Schnitzel erfreuen sich in allen Varianten großer Beliebtheit, ob naturell oder in verschiedenen Soßen. Das Schnitzel in Pilzsoße mögen unsere Kundinnen und Kunden besonders gerne. 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)

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