



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 13 Uhr 45

Speiseplan für den Zeitraum: 18.September bis zum 22.September 2023

Geschäftsführer:
Dietrich Lampe
Fon: 0541/5011064
Fax: 0541/5281107

38 2023	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Möhrenkartoffel- Eintopf mit Honig abgerundet mit o. ohne Wurst 1,5	5,-	Mariniertes Hähnchenbrustfilet Natur gebraten mit einer Avocado Hollandaise, 1,2	6,-	Balkanreis	0,80	Paprika- Maisgemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			Spaghetti „Bolonaise“ mit kräftig Hackfleisch & in einer Tomaten Basilikum-Pestosauce natürlich auch Vegi 1,2,5	6,-	Macaire- kartoffel	0,80	Feine Erbsen	0,80		
			Heute zum Salat: Champignons mit einem Spinat-Pestocreame	5,50			0,80			
Dienstag	Hühnersuppen- topf mit anständig einlage 1,5	5,-	Schlankwelsfilet in Zitronenkruste, mit geb. Kartoffeltranchen und Mozzarella, gratiniert. ,5	6,-	<i>Süßkartoffel- pommes</i> 5	0,80	Rosenkohl- gemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			Grüße aus der Schweiz, Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Waldpilzen und Kräutern in Rahmsauce 1,5	6,-	Kräuterreis	0,80	Leipziger Allerlei			
			Heute zum Salat: Gratiniertes Hirtenkäse mit Olivendip 5 1,5	5,50						
Mittwoch	Soljanka mit Wurst, Gewürzgurke leicht säuerlich scharf	5,-	Schweineschnitzel mit frischen Fleischtomaten und Cheddar Käse gratiniert und einer Bärlauchhollandaise 1,5	6,-	Gebackene Kartoffelspalten 2	0,80	Delikates- Bohnen	0,80	Tages- dessert	0,80
			Schupfnudel-Gemüsegratin mit einer Avocadohollandaise Vegetarisch versteht sich tut dem Cholesterin auch mal gut 5	6,-	Kräuter- kartoffeln	0,80	Blumenkohl	0,80		
			Heute zum Salat: Wildfrikadelle mit Preiselbeersenf 5	5,50						
Donnerstag	Klassische Gulaschsuppe, mit Pilzen und Paprika 1,2,5 <i>reines Rindfleisch !</i>	5,-	Bayrischer Leberkäse mit blonden Zwiebeln einen Setzei und einer Süßensenfjus 1,5	6,-	Röstkartoffeln	0,80	Sauerkraut ein muss zum Leberkäse 5	0,80	Tages- dessert	0,80
			250gr Hähnchenkeule in würziger Kruste mit Sesam und einer Honig-Balsamicosauße 1,5	6,-	Kartoffelpüh Mit Röstzwiebeln	0,80	Kohlrabi in rahm	0,80		
			Heute zum Salat: ½ Flammkuchen mit Schmand 5	5,50						
Freitag	Gemüsetopf mit und ohne Wurst 5	5,-	<i>Aus dem schönen Bad Iburg/ Iburger Bachforelle von Dettmeyer „Müllerin Art“ mit Petersilienbutter 1,2</i>	6,-	Petersilien- kartoffeln	0,80	Mischgemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			Surprise...wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen							

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,50 €

... und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Frittensauce, 2,5,A,C / Ketchup 2,C

Täglich Salatbuffet & Obststand

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1=Phosphat/2=Konservierungsstoff/3=mit Geschmacksverstärker/4=Farbstoffe/5=Milchzucker

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

Kalorien- angaben*



Gemüsebeilage 94g

- 🌱 Erbsen 77 kcal
- 🌱 Möhren 24 kcal
- 🌱 Bohnen 24 kcal
- 🌱 Blumenkohl 22 kcal
- 🌱 Brokkoli 24 kcal



Stärkebeilage 171g

- 🌱 Kartoffeln 118 kcal
- 🌱 Kartoffelpüree 156 kcal
- 🍷 Pommes, frittiert 540 kcal
- 🍷 Bratkartoffeln 227 kcal
- 🍷 Kroketten 388 kcal
- 🍷 Wedges 484 kcal
- 🌱 Reis 185 kcal
- 🌱 Nudeln 257 kcal



Dessert 166g

- 🌱 Joghurtcreme 143 kcal
- 🌱 Quark 151 kcal
- 🍷 Sahnequark 297 kcal
- 🍷 Pudding 209 kcal



Salat 100g ohne Dressing

- 🌱 grüner Salat 13 kcal
- 🌱 Rohkostsalat 18 kcal
- 🌱 Kartoffelsalat 70 kcal
- 🌱 Nudelsalat 150 kcal



Geht jeden Tag!



Mal ist o.k.



* alle Kcal-Angaben sind laut der lt. Kalorien- und Nährwerttabelle, Thias Verlag 2016

