



www.Landkreis-Restaurant.de

**LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG****EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN**

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 13.45. Uhr

Speiseplan für den Zeitraum: 20.11- 24.11 .2023

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

.47 2023	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Möhrenkartoffel- Eintopf mit Honig abgerundet mit o. ohne Wurst 1,5	5,50	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit einer Kokos-Avocado Hollandaise, einen gesunden Start in die Woche 1,2	6,-	Balkanreis mit glatter Petersilie	0,80	Paprika- Maisgemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			Pasta mit Kirschtomaten, Ruccula und einem Selleriepesto und gehobeltem Parmesan  Vegi 1,2,5	6,-	Herzogin- kartoffel	0,80	Feine Erbsen	0,80		
			Heute zum Salat: Champignons mit einem Spinat-Pestocreame	6,-			Tagessalat	0,80		
Dienstag	Hühnersuppen- topf mit anständig einlage 1,5	5,50	<b>Fischfilet</b> in Zitronenkruste, auf einem Mozzarella Rahmspinat, auf den Blub kommt es an. ,5	6,-	Kartoffelpüh mit Röstzwiebeln	0,80	Rosenkohl- gemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			<b>Ach Gott warum nicht mal wieder Rinderbraten (wir brauchen wieder sauce )) dazu eine Zwiebeln Portweinpreiselbeersauce, Butterzart versteht sich1</b>	6,-	Kräuterreis	0,80	Leipziger Allerlei	0,80		
			Heute zum Salat: Gratiniertes Hirtenkäse  mit Olivendip 5 1,5	6,-			Tagessalat	0,80		
Mittwoch	Chili con Carne mit reichlich Hackfleisch und einem Bohnenragout 1,5	5,50	Nicht ganz Klassisches Jägerschnitzel mit Champignons, Austernpilzen in Kräuterjus 1,5	6,-	Gebackene Kartoffelspalten 2	0,80	Delikates- Bohnen	0,80	Tages- dessert	0,80
			Gnocchi-Gemüsepfanne mit einem Trüffel-Avcokadoschmand Vegetarisch tut dem Cholesterin auch mal gut 5	6,-	Kräuter- kartoffeln5	0,80	Blumenkohl	0,80		
			Heute zum Salat: Frikadelle mit Mostrich5	6,-			Tagessalat	0,80		
Donnerstag	Curry-Reis- Eintopf mit Frucht und Hähnchenwürfel, süß-sauer abgeschmeckt 1,2,5	5,50	<b>Grünkohl „Iburger Art“ mit Kasseler, geräucherter Mettwurst und Oma Lampes frischer Mettwurst in Mehlkruste 1,5</b>	6,90-	Röst- kartoffeln5	0,80	Erbsen-Süß- sauer5	0,80	Tages- dessert	0,80
			Vegetarische Frühlingsrolle auf einem frischen Wokgemüse und Pustasauce mit einem Hauch Knoblauch versteht sich 1,5	6,-	Sojareis5	0,80	Wirsingrahm- gemüse 5	0,80		
			Heute zum Salat: gerollter Flammkuchen mit Schmand 5	6,-			Tagessalat	0,80		
Freitag	Gemüsetopf mit und ohne Wurst 5	5,50	Grüße aus der Schweiz, Schweinegeschnetztes  „Züricher Art“ auf einem Rösti mit Waldpilzen und Kräutern in Rahmsauce	6,50-	Petersilien- kartoffeln5	0,80	Mischgemüse	0,80	Tages- dessert	0,80
			Surprise...wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen				Tagessalat	0,80		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,70 €

... und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Frittensauce 1,2,5,A,C / Ketchup2,C

Täglich Salatbuffet &amp; 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**

