



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: vom 08. Juli bis zum 12. Juli 2024

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

28. 2024	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungsbeilagen	€	Gemüsebeilagen	€	Dessert	€
Montag	Möhren-Kartoffeleintopf Mit oder ohne Wurst 1,5	6,-	Spanische Pasta mit Seranoschinken-Ei und Kräutern Olivenoel, wer mag mit Parmesankäse, natürlich auch vegi zu haben 1,2,5	6,70	Kräuter-kartoffeln	1,-	Brokkoli gemüse	1,-	Tages dessert	1,-
			Schlankwels in einer Curry-Zitronenkruste auf einem Rahmwirsing klingt merkwürdig, tuts aber !. 1,2	6,70	Gemüsereis	1,-	Süßes Erbsengemüse	1,-		
			Heute zum Salat: einen Salatwrap 5	6,50			Tagessalat			
Dienstag	Serbische Bohneneintopf mit Bock-oder Mettwurst 1,2	6,-	Sommerliche Kohlroulade mit Hackfleischfüllung und einer Schwarzbiersauce 1,5	6,70	Asiatischer Reis	1,-	Mexikogemüse	1,-	Tages- dessert	1,-
			Indisches Currygeschnetzeltes mit Hühnchen, Früchten, Kürbis und einem Hauch von Chili 1,2,5	6,70	Lecker Dampfkartoffeln	1,-	Blumen- kohl-gemüse	1,-		
			Heute zum Salat: Rosmarinkartoffel mit Kräuterquark 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Mittwoch	Schnippelbohnen mit Kartoffeln, Bock- oder Mettwurst 1,2,5	6,-	Grilled-Chicken-Cheesburger(Hähnchenbrust) in einem Sesambrotchen mit einem Mangoschmand und einem Buffet zum selberzusammenstellen 1,5	6,70	Schnittlauch- kartoffeln	1,-	Ingwer- Möhrchen	1,-	Tages- dessert	1,-
			Käsespätzle mit Birne, Bergkäse, Röstzwiebeln und Speck, was zum sattwerden 1,5	6,70	„Dicke“ Pommes	1,-	Kaiserliches Gemüse	1,-		
			Heute zum Salat: „Einmachringe“ (Tintenfisch) mit Ajoli 1,5	6,50			Tagessalat	1,-		
Donnerstag	Wirsing in Rahm mit Kartoffelwürfel und Bockwurst 1,2,5	6,-	Mit Parmesan gratinierte-Bärlauchknödel auf einer Gemüsesauce , verfeinert mit Gartenkräutern und Brösel,	6,70	Petersilien- kartoffeln	1,-	Rosenkohl in Rahm	1,-	Tages- dessert	1,-
			Schweineschnitzel dazu Strauchtomate eine Grape fruit- Hollandaise hat was ganz besonderes 1,2,5	6,70	Wedges	1,-	Speckbohnen 1	1,-		
			Heute zum Salat: Hähnchenunterschenkel knusprig lecker 1,2,5	6,50			Tagessalat	1,-		
Freitag	Pichelsteiner Eintopf mit Bockwurst 1,2,5	6,-	Schweinefilet im einem Semmelbrösel-Kräutermantel mit einem Zwiebelmus und Grilltomate, 1,2	6,70	Herzogin- Kartoffeln	1,-	Rotkraut mit ein wenig Zimt, genial!	1,-	Tages- dessert	1,-
			Surprise...wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen				OS-Salatismix	1,-		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 1,-

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

Täglich Salatbuffet & Obststand

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

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

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

