



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Speiseplan für den Zeitraum: 29. Juli bis 02.08.2024

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

31. 2024	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungsbeilagen	€	Gemüsebeilagen	€	Dessert	€
Montag	Pikante Thaisuppe mit Kokos und Hühnchen 🐔 1,2	6,-	Ein Entengeschnetztes süß-sauer mit Birnen Würfel, Mungosprossen in Rahmsauce, lasst euch überraschen 1,,5	6,70	Möhrenreis	1,-	Buntes Möhrengemüse	1,-	Tagesdessert	1,-
			Pilz-Kartoffelgratin 🍄 mit frischem Lauch und buntem Marktgemüse, dazu einer scharfer Tomatenrelish 1,5	6,70	Kartoffelkroketten 2	1,-	Wokgemüse	1,-		
			Heute zum Salat: Hausmacher Frikadelle mit Senf 1,5	6,50			Tagessalat	1,-		
Dienstag	Chili con Carne mit reichlich Hackfleisch und einem Bohnenragout 1,5	6,-	Schlankwels in einer Sesamkruste mit einer Honig-Dillsenfauce Ostenfelder 1,2,5	6,70	Gemüse-Kokosreis 5	1,-	Preiselbeerrotkohl	1,-	Tagesdessert	1,-
			Schweinefiletgeschnetztes mit u.a frischen Pfifferlingen In einer Kräuterrahmsauce 1,5	6,70	Kräuter-Kartoffeln	1,-	Kohlrabi in rahm	1,-		
			Zum Salat: Calamaris (Tintenfisch) 🐙 mit Schmand 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Mittwoch	Soljanka, osteuropäischer Eintopf mit allem möglichen drin, pikant abgeschmeckt 1,2	6,-	Schweinesteak „Räuber Hotzenplotz“ mit frischen Pilzen, Zwiebeln in Kräuterpfefferrahm,	6,70	Bratkartoffeln2	1,-	Zucchini gratin	1,-	Tagesdessert	1,-
			Eine Pinsa mit einem „Bruchetta“ Belag und einem Avocadoschmand abgerundet. Vegetarisch versteht sich 1,5	6,70	2 Estragon-spätzle	1,-	Blumenkohl in Holli 5	1,-		
			Heute zum Salat: einen Salatwrap mit Cocktailesauce 1,5	6,50			Tagessalat	1,-		
Donnerstag	Schnippelbohnen Kartoffeleintopf mit Mett- oder Bockwurst 1,2,5	6,-	Muss mal wieder sein: Rinderrouladen mit einer Senfkruste und einer kräftigen Rotweinsauce 1,5	7,-	Butterkartoffeln	1,-	Speckbohnen 1	1,-	Tagesdessert	1,-
			Pilz-Reisrisotto mit Weißwein Parmesankäse, Nüssen und Gartenkräutern 🍄, dazu ein Schnittlauchdipp 5	6,70	Kartoffelbällchen 2	1,-	Rosenkohl mit Zwiebelstippe	1,-		
			Heute zum Salat: ein Gemüseschnitzel mit Schmand 1	6,50			Tagessalat	1,-		
Freitag	Gemüseintopf mit o. ohne Wurst 1,5	6,-	Zweierlei Fisch: entweder Forelle „Müllerin“ oder ein Fischfilet mit einer Weißweinsauce 1	6,70	Schnittlauchkartoffeln	1,-	Osnabrücker Gemüsemix	1,-	Tagesdessert	1,-
			Überraschungsgericht- Surprise aus den Landkreistöpfen				OS-Mixsalat	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

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

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

