



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: 04.11- 08.11 .2024

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

.45 2024	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Möhrenkartoffel- Eintopf mit Honig abgerundet mit o. ohne Wurst 1,5	6,-	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit einer Kokos-Avocado Hollandaise, einen gesunden Start in die Woche 1,2	6,70	Balkanreis mit glatter Petersilie	1,-	Wirsingrahm- gemüse 5	1,-	Tages- dessert	1,-
			Pasta mit Kirschtomaten, Ruccula und einem Selleriepesto und gehobeltem Parmesan Vegi 1,2,5	6,70	Herzogin- kartoffel	1,-	Feine Erbsen	1,-		
			Heute zum Salat: Champignons mit einem Spinat-Pestocreame und Hollandaise überbacken mit BBQ 1,2	6,50			Tagessalat	1,-		
Dienstag	Hühnersuppen- topf mit anständig einlage 1,5	6,-	Fischfilet in Zitronenkruste, auf einem Mozzarella Rahmmangold, auf den Blub kommt es an. ,5	7,-	Kartoffelpühh mit Röstzwiebeln	1,-	Rosenkohl- gemüse	1,-	Tages- dessert	1,-
			Ein Hackfleischkartoffelgratin mit Pilzen allerlei Kräutern und Mozzarella gratiniert/Vegetarisch natürlich auch. 1.5	7,-	Kräuterreis	1,-	Leipziger Allerlei	1,-		
			Heute zum Salat: Gratinierter Hirtenkäse mit Olivendip 5 1,5	6,50			Tagessalat	1,-		
Mittwoch	Linsen- Kartoffeleintopf mit Wurst 1,5	6,-	Schweineschnitzel" Cordon bleu" mit Käse-Schinkenfüllung und Preiselbeersauce 1,5	7,-	Gebackene Kartoffelspalten 2	1,-	Delikates- Bohnen	1,-	Tages- dessert	1,-
			Gnocchi-Gemüsepfanne mit einem Trüffel- Avcokadohollandaise Vegetarisch tut dem Cholesterin auch mal out 5	7,-	Kräuter- kartoffeln5	1,-	Blumenkohl	1,-		
			Heute zum Salat: Frikadelle mit Mostrichs	6,50			Tagessalat	1,-		
Donnerstag	Curry-Reis- Eintopf mit Frucht und Hähnchenwürfel, süß-sauer abgeschmeckt 1,2,5	6,-	Es geht wieder los: Grünkohl „Iburger Art“ mit Kasseler, geräucherter Mettwurst und Oma Lampes frischer Mettwurst in Mehlkruste 1,5	8,-	Röst- kartoffeln5	1,-	Erbsen-Süß- sauer5	1,-	Tages- dessert	1,-
			Vegetarische Frühlingsrolle auf einem frischen Wokgemüse und Pustasauce mit einem Hauch Knoblauch versteht sich 1,5	7,-	Sojareis5	1,-	Paprika- Maisgemüse	1,-		
			Heute zum Salat: gerollter Flammkuchen mit Schmand 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Freitag	Gemüsetopf mit und ohne Wurst 5	6,-	Grüße aus der Schweiz, Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ auf einem Rösti mit Waldpilzen und Kräutern in Rahmsauce	7,-	Petersilien- kartoffeln5	1,-	Mischgemüse	1,-	Tages- dessert	1,-
			Surprise...wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen				Tagessalat	1,-		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 1,- €

Täglich Salatbuffet & Obststand

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

... und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Frittsauce^{1,2,5,A,C} / Ketchup^{2,C}

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

