



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: 21. November bis zum 25. November 2022

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

47. 2022	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Steckrüben- Kartoffeleintopf mit Bockwurst	5,-	Herbstliches Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit einer Hokkaido-Kokos-Currysauce/5	5,50	Bunter Gemüsereis	0,80	Balkanmix	0,80	Tages- dessert	0,80
			Wie aus dem Wok, Pasta mit Hähnchenbruststreifen (auch ohne) allerlei Gemüse mit Kokos, süß-sauer versteht sich 1,5	5,50	Dampfkartoffeln	0,80	Feine Erbsen In Hollandaise	0,80		
			Heute zum Salat: Süßkartoffeltasche mit Frischkäsefüllung Vegetarisch 5	5,50			Tagessalat	0,80		
Dienstag	Chili con Carne mit anständig Hackfleisch und einem Bohnenragout1 ,5	5,-	Pellkartöffelchen in Trüffelöl geschwenkt mit einem Pestogemüse und sourecreme / nicht nur für Vegetarier 5	5,50	Schnittlauch- Kartoffeln 5	0,80	<i>Broccoligratin</i> 1	0,80	Tages- dessert	0,80
			Deutsches Schweineschnitzel mit Fleischomaten, Schinken Oregano und Hollandaise überbacken /!1,5	5,50	Kartoffel- Röstinchen 2	0,80	Blumenkohl- gemüse	0,80		
			Heute zum Salat: Geflügel Cevapcici mit BBQ 5	5,50			Tagessalat	0,80		
Mittwoch	Bayrischer Krauteintopf mit Kartoffeln und Wurst 1,5	5,-	Meliertes Fischfilet mit einer Zucchini-Decke und einer warmen Senf-Honigsauce überzogen (Fisch ist und bleibt ein Renner)5	5,50	Gebratene Spinat Spätzle	0,80	Rosenkohl in rahm	0,80	Tages- dessert	0,80
			Hirschkalbsragout !! mit einem Ragout von Waldpilzen, Maronen in Preiselbeerrotweinsauce, <u>ist das noch Kantine ☺</u> 1,5	6,-	Schwenk- kartoffeln	0,80	Blumenkohl	0,80		
			Heute zum Salat: ein Grünkohl-Hamfbratling 5	5,50			Tagessalat	0,80		
Donnerstag	Curry-Reis- Eintopf mit Frucht und Hähnchenwürfel, süß-sauer abgeschmeckt 1,2,5	5,-	In Iburg war dieses Jahr schon Frost : <u>Oldenburger Grünkohl</u> , mit 3 verschiedenen Sorten Fleisch (auch die schöne frische in Mehlwürze nach Oma Lampes Rezept.)1,5	6,70	Schupfnudeln	0,80	Honig- Rotkohl	0,80	Tages- dessert	0,80
			Ungarisches Duroc Schweineragout mit buntem Paprika, Champignons und Ajvar (Paprikapaste) 1,5	5,50	Bratkartoffeln2	0,80	Kohlrabi	0,80		
			Heute zum Salat: Gemüsebratling mit einem Rucculaschmand 1	5,50			Tagessalat	0,80		
Freitag	Omas Gemüseintopf mit Wurst	5,-	Kohlroulade mit Mettfüllung in einer Zwiebel-Specksauce.1,5	5,50	Salzkartoffeln 2	0,80	Rotkohl	0,80	Tages- dessert	0,80
			Surprise - wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen							

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,70 €

Täglich Salatbuffet & Obststand

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

Currywurst und/oder Pommes mit Salat-Mayonnaise1,2,5,A,C / Ketchup2,C

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

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 366 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

