



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: 15.April bis zum 19. April 2024

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

16 24	Eintopf	€	Hauptgerichte	€		€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Schnippel- bohnen- Kartoffeleintopf mit Bock- oder Mettwurst 1,5	6,-	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel gebraten auf einer Kürbis- Currysauce und einer Karamellisierte Honigmelone 1,5	6,70	Herzogin- kartoffeln2	1,-	Delikatess Bohnen	1,-	Tagesdessert	1,-
			Pasta mit grüne Spargel / Kirschtomaten in einer Bärlauchpestorahmsauce endlich geht es wieder los mit dem Spargel1,5	6,70	Fenchelreis	1,-	Ingwer-Möhren	1,-		
			Zum Salat bieten wir: einen Blumenkohlbratling m. Schmand 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Dienstag	Wirsing in Rahm mit Kartoffeln und, Mettwurst darf da nicht fehlen 1,5	6,-	Welsfilet auf einem Mangold-Fenchelrahm gesünder geht es wohl kaum..... Dienstags ist Fischtag5	6,70	Kartoffelkroketten	1,-	Galagemüse	1,-	Tagesdessert	1,-
			Schweineschnitzel „Königlicher Art“ mit 2 Stangen Spargel und einer sauce Choron (Tomatisierte Hollandaise) 1,5	7,-	Geschwenkte- Dillkartoffeln 2	1,-	Kohlrabigemüse in Kräuterrahm 2	1,-		
			Zum Salat bieten wir:gerolltem Flammkuchen,Veggi 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Mittwoch	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Bock-oder Mettwurst 1,5	6,-	Grillzeit: 200 gr Nackensteak nach „Ostdeutscher Art“ in einer Schwarzbier/ Bautznersenfmarinade und blonden Zwiebeln 5	6,70	Bratkartoffeln2	1,-	Herbstlicher Rosenkohl	1,-	Tagesdessert	1,-
			Vegetarische Frühlingsrolle „Chünjuan“ auf Gemüsecurry mit Kokos und Kürbis, leicht und locker 5	6,70	Wildreis2	1,-	Blumenkohl m.sauce Bearnaise 2	1,-		
			Zum Salat bieten wir: einen Matjessalat „Hausfrauen Art“	6,50			Tagessalat	1,-		
Donnerstag	Westfälischer Linsenkartoffel- Eintopf m. Wurst 1,5	6,-	Ravioli mit einer Käse-Spinatfüllung, Brokkoliröschen in einem Bergkäserahm selbstverständlich Vegetarisch! 5,1	6,70	Butternudeln m.Pesto	1,-	Rotkohl mit frischem Kürbis 2	1,-	Tagesdessert	1,-
			Rinderragout „Ungarischer Art“ mit Pilzen , Paprika in einer Rotwein- Ahornsirupjus/ eine leichte süße tut einfach gut 1,5	6,70	Butterkartoffeln2	1,-	Mandelbroccoli	1,-		
			Zum Salat bieten wir: Kartoffeltasche mit Frischkäsecremefüllung 5	6,50			Tagessalat	1,-		
Freitag	Pichelsteiner Eintopf mit Bockwurst 1,5	6,-	Freitags ist Fischtag, gratiniertes Fischfilet mit einer Weißwein- Schnittlauchcremesauce	6,70	Geschwenkte Kartoffeln 2	1,-	Kaiserliches Gemüsegratin 2	1,-	Tagesdessert	1,-
			Überraschungsgericht... sicher auch Fisch dabei				OS-Salatmix	1,-		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 1,- €Täglich Salatbuffet & Obststand Currywurst, oder Pommes mit Frittensauce

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

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

**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.



Lebendiges  
Gesundheitsmanagement

\* alle Kcal-Angaben sind laut der lt. Kalorien- und Nährwerttabelle, Thias Verlag 2016

