



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 13.45

Speiseplan für den Zeitraum: 29. April bis zum 03. Mai 2024

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

18 2024	Eintopf	€	Leicht Bayerische Woche	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Gemüsebrühe mit Julie und Maultaschen, Vegetarisch 1,5	6.-	Fischfilett „ala Landmaschinen Poggemann“ mit einem Spargel-Gurkenragout in einer Dillrahmsauce. 5	6,70	Schwenk-kartoffeln	1.-	Honig-Mörchen	1.-	Tages- dessert	1.-
			Szegediner Schweinegoulasch mit Sauerkraut, pikant und alt bewehrt, wie zu Omas Zeiten und fast Bayrisch ;-) 1,5	6,70	Estragon-spätzle	1.-	Schwarzwurzel-gemüse	1.-		
			Heute zum Salat: kleines Schweineschnitzel 🍷 „Hawaii“ 1,5	6,50			Tagessalat	1.-		
Dienstag	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Mettwurst 1,2	6.-	Gyros vom der Hähnchenbrust, pikant gewürzt mit ordentlich Zwiebelringen und gehörig viel Liebe mit und ohne Knoblauch 1,5	6,70	Twister Pommes 5	1.-	Schnippelbohnen Gemüse	1.-	Tages- dessert	1.-
			Pasta“ la Nasenfahrrad“ mit Ingwer-Olivenoel, Spargelstücken und einer eingelegten Hähnchenbrust genial und superlecker, auch 🌱 1,5	6,70	Djuwitsch Reis		Eurogemüse	1.-		
			Heute zum Salat: Süßkartoffeltranchen mit Sojasauce 1,5	6,50			Tagessalat	1.-		
Mittwoch			Heute servieren wir ein Feiertag: Erster Mai !							
Donnerstag	Linsen-Kartoffeleintopf mit Mett- oder Bockwurst 1,5	6.-	Schweineschnitzel “ala Nina Brandes“ mit einer welligen Paprikasauce mit Zwiebeln und Pilzen 1,5	6,70	Dampfkartoffeln	1.-	Erbsen in Hollandaise,	1.-	Tages- dessert	1.-
			Gnocchi-Gemüseauflauf mit frischen Champignons, Marktgemüse und gekochter Schinken, gratiniert mit Mozzarellakäse, natürlich auch Vegi 5	6,70	Kartoffel-kroketten 2	1.-	Rosenkohl mit Zwiebelstippe	1.-		
			Heute zum Salat: Brokkoli-Nuss-Ecke 🌱 mit Schmand 5	6,50			Tagessalat	1.-		
Freitag	Quer durch den Garten mit Bock oder Mettwurst. 1,5	6.-	Fischfilet „ala Katrin Wiemann“ Wunschwerkstatt mit einer Mangold bechamel / am Anfang so auch am Ende, Fisch, 5	6,70	Schnittlauch-kartoffeln	1.-	Osnabrücker Gemüsemix	1.-	Tages- dessert	1.-
			Überraschungsgericht- Surprise aus den Landkreistöpfen				OS-Mixsalat	1.-		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 1- €

... und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Frittensauce 1,2,5,A,C / Ketchup 2,C

Täglich Salatbuffet & Obststand

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

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

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

