



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Speiseplan für den Zeitraum: 14.01-18.01.2019

Geschäftsführer:
Dietrich Lampe

Fon: 0541/5011064

Fax: 0541/5281107

eMail: lamped@lkos.de

03. 2019	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Weiße Rüben mit Kartoffelwürfel und Bockwurst 1,2,5	3,5-	Hähnchenragout 🐔 „Mexiko“ mit Mais, Zwiebeln, Paprika und Tomatenwürfel in scharfer Tomaten-Oreganosauce 1,2	4,20	Zwiebelreis	0,70	Mexikomix		Brombeer- quark	0,60
			Seelachsfilet 🐟 mit Semmelbrösel paniert, dazu eine feine Honig-Dill-Senfsauce , heut mal am Montag Fisch 1,2,5	4,20	Kräuter- kartoffeln	0,70	Honigmöhren			
			Heute zum Salat: Frühlingsrolle 🥗 mit asiatischen Gemüsen 1	4,20			Eisbergsalat in Rahm 5			
Dienstag	Asia-Nudeltopf mit Huhnfleisch 🐔, Chinagemüse, Kokosflocken und Nudeln 1,2	3,5-	Süßkartoffel-Spinatgratin mit Tomatenconcasse, Bärlauch in Bechamel gekocht und mit Gouda gratiniert 🥗 1,5	4,20	Gebackene Kartoffelecken	0,70	Mandel-Brokkoli	0,70	Aprikosen- pudding mit Karamel 5	0,60
			Bäuerliche Kohlroulade 🥩 „Martin Glosemeyer“ mit Mettfüllung, dazu Speck und Zwiebeln Altbiersauce im Stübchen 1,2	4,40	Würziger Gemüsereis	0,70	Böhnchen	0,70		
			Heute zum Salat: Vegetarische Frühlingsrolle 2,5	4,20			Blattsalat der Saison	0,70		
Mittwoch	Kartoffeleintopf mit Gemüstreifen und Mettwurst 1,2,5	3,5-	Schweinerückensteak 🥩 in einer Haselnusskruste, dazu eine dunkle Senfsauce, nicht neu, aber Hammerlecker!! 1,5	4,20	Kartoffelbällchen 2	0,70	Kaisergemüse	0,70	Limonen- Joghurt mit Frucht- topping 5	0,60
			Countrykartoffeln (kleine Kartoffeln mit schale) in einem Basilikumpesto mit geschwenktem Gemüse und soure creme.5	4,20	Olivenkartoffeln	0,70	Erbsen in Sauce Hollandaise	0,70		
			Zum Salat: Polenta-Spinattaschen 🥗 mit Peperoni- quark 1,5	4,20			Karotten-Krautsalat mit Ananas	0,70		
Donnerstag	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Bockwurst 1,2,5	3,5-	Gebratene Hähnchenbrust 🐔 „California“ mit Orangen- Joghurtsauce, der Frühling könnte langsam kommen 1,2,5	4,20	Duftreis	0,70	Blumenkohl in Rahm 5	0,70	Kokos- Mandel- pudding 5	0,60
			Omas Grünkohl mit Entenfett geräucherter Mettwurst, Kohlpinkel und Kasseler versteht sich. Wer möchte Senf 1,2,5	5,60	Lyoner- kartoffeln	0,70	Sommergemüse	0,70		
			Heute zum Salat: Gefüllte Rinderhackolle 🥩 mit Weißkäse und Peperoni 1,5	4,20			Tomaten- Zwiebelsalat	0,70		
Freitag	Omi`s Gemüse- Kartoffeleintopf mit Bockwurst 1,2,5	3,5-	Mehliertes Fischfilet mit einer Syvane-Kräutersauce ,5	4,20	„Peter“- Kartoffeln	0,70	Mischgemüse	0,70	Überraschungs dessert 5	0,60
			Surprise...wieder leckere Überraschung aus den Landkreistöpfen	4,20			OS-Salatismix	0,70		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,50 €

Täglich Salatbuffet & Obststand

... und für Unentschlossene: Currywurst und/oder Pommes mit Salat-Mayonnaise 1,2,5,A,C / Ketchup 2,C
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen: 1=Phosphat/2=Konservierungsstoff/3=mit Geschmacksverstärker/4=Farbstoffe/5=Milchzucker

Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan



