



www.Landkreis-Restaurant.de

LANDKREIS RESTAURANT OSNABRÜCK GmbH & Co. KG

EIN ETWAS ANDERES RESTAURANT FÜR JEDERMANN

Öffnungszeiten: wochentags 12.00 Uhr bis 14 Uhr
Speiseplan für den Zeitraum: 25. März bis zum 29. März 2019

Geschäftsführer:
Dietrich Lampe
Fon: 0541/5011064
Fax: 0541/5281107
eMail: lamped@lkos.de

13 KW	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	€	Gemüsebeilagen	€	Dessert	€	
Montag	Möhren-Kartoffeleintopf mit kleinen Putenfleischklößchen 1,2,5	3,5 -	<i>Griechisches</i> Bifteki (Rindfleisch mit Weißkäsefüllung) dazu eine feine Pustasauce mit Metaxa 1,2,5	4,20	Mini-Röstinchen	0,70	Grillgemüse 5	0,70	Kirschquark mit weißer Schokolade 5	0,70
			„Mailänder“ Pastapfanne mit Ratatouilgemüse und einem Tomatenpesto und wer mag Parmesan 5	4,20	Peters-Kartoffel 5	0,70	Grüne Bohnen	0,70		
			Zum Salat: Sellerieschnitzel mit Schmand 5	4,20		0,70	Blattsalat mit Olive	0,70		
Dienstag	Tomaten-Hackfleisch-eintopf mit buntem Gemüse, Basilikum und Reis 1,5	3,5-	2st.Schweineschnitzel „Schlemmer Art“ mit Schmorzwiebeln und einem Spiegelei „1,2,5	4,40	Gebackene Pellkartöffelchen	0,70	Brokkoli	0,70	Pudding mit Haselnussgeschmack und Caramel 5	0,70
			Hausgemachte Reibekuchen, lange nicht mehr gehabt, zum <u>Sattessen</u> , mit Kompott von geklauten Äpfel oder pikant mit Schnittlauchquark 5	4,60	Petersilien-Kartoffeln	0,70	Blumenkohl	0,70		
			Zum Salat: Rinderhacksteak mit Grillstreifen und BBQ 1,2	4,20		0,70	Peperoni-Krautsalat	0,70		
Mittwoch	Linsen-Kartoffeleintopf mit Mettwurst 1,2,5	3,5-	Frisches Meliertes Hähnchenbrustfilet „Belgischer Art“ mit einer Feigensenfsauce mit Frühlingslauch 5	4,20	angeschwitzter Langkornreis	0,70	Brokkoli	0,70	Pflirsich-Joghurt 5	0,70
			Bardiertes Schweinemedallion (mit Speck umwickelt) mit einer sauce Bearnaise, ein Brüller am Mittwoch 1,2,5	4,50	Western-pommes 2	0,70	Kohlrabi	0,70		
			Heute zum Salat Hackfleischspieß mit BBQ-Sauce 1,2	4,20		0,70	Karotte-Ananas	0,70		
Donnerstag	Chinesische Nudelbrühe mit leichter schärfe und Mungosprossen 1,2	3,5-	Aus Iburgern Gewässern“ Dettmeyers Forelle“ Müllerin Art“ frisch! 280 gr. In Butter gebraten, kurz vor Ostern Perfekt.	5,20	Meerrettich-Kartoffelpühh	0,70	Birkenkraut (Rotkohl)	0,70	Apfelquark mit Vanille 5	0,70
			Klassisches Rindergulasch mit roten Zwiebeln, Paprika und Champignons, abgeschmeckt mit altem Portwein Mega 1,2	4,20	Gebratene Eierspätzle	0,70	Rosenkohl mit Speck 1	0,70		
			Heute zum Salat: in Soja eingelegtes Tofuschnitzel mit einem Olivenquark 5	4,20		0,70	Bauernsalat mit Weißkäse	0,70		
Freitag	Pichelsteiner Gemüseintopf wer möchte mit Wurst	3,50	Friesischer Rinderbraten Butterweich mit einer Minz-Rotweinsauce 1	4,40	Kürbisrotkohl	0,70	Petersilien-kartoffeln		Obstsalat mit sahnquark	0,70
			Überraschungsgericht							

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,50 Täglich Salatbuffet & Obststand
ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten

Angaben

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

Allergene siehe Plakat neben dem Speiseplan

