

#+



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: 11.11.2019 bis 15.11.2019

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

46 2019	Eintopf	€	Hauptgerichte	€	Sättigungs- beilagen	€	Gemüse- beilagen	€	Dessert	€
Montag	Kartoffel- Laucheintopf mit Gemüwestreifen und Bockwurst 1,5 G,A	3,50	Hähnchenragout mit Zitronenpfeffer mit Kürbisgemüse in Worchsterrahm und Sonnenblumenkernen 1,5 G,A	4,40	E-R Erbsen Reis	0,70	Ingver-Möhrchen	0,70	Pfirsichquark mit Krokant 5 G,A	0,60
			Pasta „carbonara“ mit gerösteten Speck, Ei, Gartenkräutern und Olivenöl	4,40	Käsespätzle mit Röstzwiebeln G,A	0,70	Kohlrabi	0,70		
			Heute zum Salat: Beb. Camernbert mit Preiselbeeren 1,2 G	4,50			Bunter Blattsalat	0,70		
Dienstag	Mediterraner Tomateneintopf mit Ratatouille, Würfelkartoffeln und Bockwurst 1,2,5 G,A	3,50	Schollenfilet in Bröselpanade, bei dem Wetter mit einer kalten, leichten Yoghurtremoulade, für das langsame <i>ranarbeiten an 5</i>	4,40	Petersilien- Kartoffel	0,70	Euromix	0,70	Kirsch- Sauerrahm- Speise 5 G,A	0,60
			<b><u>Gänsebuffet mit Brust und Keule/ incl. Beilage!! zum Sattessen versteht sich. was für ein Wochenende 1</u></b>	6,90	Krawatten- nudeln G,A	0,70	Mandelbrokkoli	0,70		
			Heute zum Salat: Hähnchenkeule mit Sesam und Honig 1	4,50			Bohnensalat	0,70		
Mittwoch	Hühnersuppen- Topf mit Kokos, gebratenem Ei, Reis und Asiagemüse G,A 1,2,5	3,50	Butterweicher Rinderbraten, mit in Rotwein geschmorten Zwiebeln, Sonntagsgericht am Mittwoch 1,5 G,A	4,60	<i>Rote Beete spätzle Lohnt!</i>	0,70	Zwiebelbohnen	0,70	Birnen- pudding mit Karamell 5 G,A	0,60
			Gratinierter Weißkäse auf einem Aubergin –Zucchini- Tomatenragout mit Kräuter der Provence und Parmesan 1,5 G,A	4,40	Kräuter- Kartoffeln G,A	0,70	Kürbisrotkohl	0,70		
			Heute zum Salat: Backkartoffeln mit Sour-Creme 5 G,A	4,50			Krautsalat	0,70		
Donnerstag	Linsen-Kartoffel- Eintopf mit Mettwurst 1,5 G,A,H	3,50	Landkreis Burger mit reinem Rindfleisch, Fetakäse und einem Buffet zum selber zusammenstellen, Auch Vegetarisch versteht sich. 1,5 G,A	4,60	Röstkartoffeln	0,70	Herbstliches Gemüse	0,70	Apfel-Zimt- Joghurt 5 G,A	0,60
			Und noch einmal, Grünkohl deftig kräftig mit frischer wie geräucherter Mettwurst und einem Kasselachssteak.dazu wer möchte Mostrich 1,2,5	5,80	Western- pommes G,A	0,70	Erbsen in rahm	0,70		
			Heute zum Salat: Gemüseschnitzel mit Schmand 1,5 G,A	4,50			Kopfsalat	0,70		
Freitag	Holsteiner- Kartoffeleintopf mit o. ohne Bockwurst.5 G,A	3,50	Landkreiskröstchen, Schweinefilet auf Toastbrot mit einer Waldpilz-Specksauce , dazu Gartenkräuter 1,2,5 G,A	4,60	Schwenk- kartoffeln G,A	0,70	Mischgemüse	0,70	Überraschung- dessert 5 G,A	0,60
			Überraschungsgericht- Surprise aus den Landkreistöpfen				OS-Mixsalat	0,70		

Täglich Tagessuppe zum Preis von 0,50 € / Täglich Salatbuffet & Obststand und für Unentschlossene:

Currywurst und/oder Pommes mit Mayonnaise /

**in allen Speisen können Spuren von Gluten sein.**

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**

