



Landküche Dothen
Schlossberg 9, 06721 Osterfeld

Telefon 0 34 43-83 07 - 0
Fax 0 34 43-83 07 99
Sa + So 0 34 43-83 07 18

bestellung@landkueche-dothen.de
Internet: wsf.menü-service.com
Bestellung täglich bis 8.30 Uhr

Werte Kundschaft!
Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Speiseservice! Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung noch bis 8.30 Uhr entgegen. Dennoch, der Frische und Sortiments-treue wegen, bitten wir Sie schon am Vortag bis 15.00 Uhr und freitags bitte bis 11.00 Uhr um Ihre Bestellung.
Beachten Sie auch unser Kaltmenü, den Salatteller und die beiden Zusatzmenüs, die Sie als Bereicherung oder Ausweichvariante nutzen können.
Bitte informieren Sie sich unbedingt über die Zusatzkonditionen bei Lieferung von Einzelportionen (+0,30 € Aufschlag).
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Information zu Allergenen
Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

- Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:**
- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon
Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut
 - II Krebstiere
 - III Eier
 - IV Fisch
 - V Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
 - VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VII Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 - VIII Schalenfrüchte
VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIId Kaschunüsse, VIIIf Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIg Pistazien, VIIIf Macadamianüsse, VIIIf Pinienkerne
 - IX Sellerie und dessen Erzeugnisse
 - X Senf und Senferzeugnisse
 - XI Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
 - XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von > 10mg/kg oder 1mg/l
 - XIII Lupinen und Lupinerzeugnisse
 - XIV Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen:
Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler werden mit den Ziffern 1-14 gekennzeichnet.

1 Konservierungsmittel	8 Nitrat
2 Farbstoff	9 Süßungsmittel
3 Antioxidationsmittel	10 geschwärzt
4 Nitritpökelsalz	11 gewachst
5 Phosphat	12 mit Wein
6 Geschmacksverstärker	13 enthält eine Phenylalaninquelle
7 geschwefelt	14 flüssig gewürzt

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet

Tag	Hauptgericht 1		Hauptgericht 2		Wochenangebote	
Mo 29.9.	Weißenfeser Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Brot und Rote Grütze mit Vanillesauce Ia-Id,IX,3,4,5,6	5,20 €	Gebratenes Schweinekotelett, paniert, mit Sauce, Leipziger Allerleigemüse, dazu Butterkartoffeln Ia,III,VII,IX	6,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Brötchen Ia,IX,XII,12	4,60 €
Di 30.9.	Geschmorter Schweinebraten mit Bayrisch Kraut, Sauce, und Kartoffeln Ia,III,VII,IX,X	5,40 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Asia-Gemüse und Glasnudeln, dazu frisches Obst Ia,IX,XII	5,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Gebratenes Schweineschnitzel nach „Prager Art“ (mit Schinkenrührei), dazu Sauce und Kartoffelbrei Ia,III,VII,2,3,4,5,14	4,60 €
Mi 1.10.	Gebackene Hähnchenkeule mit Sauce, Rosenkohl Gemüse und Kartoffeln Ia,VII	5,20 €	Zwei gebratene Eierkuchen mit einer großen Portion Apfelmus und Zucker, dazu Vorsuppe Ia,III,VII,3	5,50 €	Kaltgericht: Hähnchenschnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit Dipsauce Bombay, Reis-salat „Madras“ (mit Curry, Ananas und Mandarinen), sowie Garnitur Ia,VII,1,3,6,9	5,60 €
Do 2.10.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu eine Banane Ia,III,3,4,5	5,20 €	Matjeshering in bunter Remouladensauce, dazu Dampfkartoffeln und eine Banane Ia,III,IV,1,2,3,6,9	5,70 €	Frischer Salatteller mit Fetakäse Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Radicchio, Eisberg, Chinakohl, Lollo Bionda), klarer Kartoffelsalat, Rotkrautsalat, grüner Bohnensalat, Selleriesalat, rote Zwiebeln, Maiskörner, Tomaten, Gurken, gekochte Eischeiben, Oliven und Fetakäse, sowie Schnittlauch-Joghurt-Dressing Ia,III,VII,IX,X,1,9	4,40 €
Fr 3.10.	Tag der Deutschen Einheit					
Sa 4.10.	Möhrensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen Ia-Id,III,VII			5,40 €		
So 5.10.	Geschmorter Spießbraten mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln Ia,VI,VII,IX,X			7,30 €		
Mo 6.10.	Rostbratwurst mit Sauce, Rahm-spinat, Kartoffeln und einer Portion Senf Ia,VII,X,5	5,20 €	Linsensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Schälchen Pflaumenkompott Ia-Id, IX,1,3,5	5,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Champignoncremesuppe mit gerösteten Weißbrots croutons und Sahnehaube, dazu ein Brötchen Ia,VII	4,20 €
Di 7.10.	Geschmortes Schweinegulasch nach „Szegediner Art“ mit Semmel-knödeln Ia,VII,IX,X,1	5,40 €	Cevapcici vom Rind mit Paprikarahmsauce, Balkangemüse und Kartoffelbrei, dazu Zaziki Ia,III,VI,VII	5,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Hausmacher-Sülze mit bunter Remouladen-sauce und Bratkartoffeln Ia,III,VI,VII,X,1,2,3,6,9	4,60 €
Mi 8.10.	Hausgemachter Bratklops, braune Sauce mit Porree und Kartoffeln Ia,III,VII,X	5,40 €	Champignon-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen und Gemüsereis, dazu eine Dessertspeise Ia,IX,14	5,60 €	Kaltgericht: Zwei gebratene Snack-frikadellen mit Letschodip, klarem Kartoffel-salat und bunten Garnitur-Beilagen Ia,III,1,3,5,6	5,60 €
Do 9.10.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln und ein Schälchen Vanillequark Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6	5,20 €	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce und Butter-kartoffeln, dazu Weißkraut-Möhren-Salat Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X	7,30 €	Frischer Salatteller mit Seelachs-Nuggets Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), klarer Kartoffelsalat, Balkansalat, Blumenkohlsalat, Radieschen, Wachsbohnen-salat, Perlwiebeln, Tomaten, Gurken, Lollo Bionda, dazu zwei gebratene Seelachsnuggets, frisch gekochte Eiviertel und Dilldressing Ia,III,IV,VII,X,1,3,9	4,40 €
Fr 10.10.	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Ge-flügelsauce, roten und gelben Möhren-scheiben und Petersilienkartoffeln Ia,VII,14	5,20 €	Vier gedämpfte Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren Ia,III,VII	5,20 €		
Sa 11.10.	Brühereis mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu eine Scheibe Brot und ein Schälchen Karamellpudding Ia-Id,VII			5,60 €		
So 12.10.	Kasselerbraten mit Sauce, Sauerkraut und Butterkartoffeln Ia,VII,X,2,3,4,5			7,40 €		

auf Wunsch auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!