



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 8.20 Uhr

Werte Kundschaft!
Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Speiseservice! Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung noch bis 8.20 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 Lebens-mittelherstellung 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, VIIIE Pekannüsse, VIIf 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 24.11.	Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“, paniert, mit Erbsengemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln Ia,VII,3,4	5,50 €	Eintopf „Pichelsteiner Art“ mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Fruchtjoghurt Ia-Id	5,20 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauchsuppe mit Gehacktem und einem Brötchen Ia,VII	4,30 €
Di 25.11.	Thüringer Kohlroulade, geschmort, mit Rahmsauce und Kartoffeln Ia,III,VII,X	5,40 €	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsauce und Zitronenmousse Ia,III,VII	5,60 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei Seelachsfilets in Backteig mit herzhafter Senfsauce und Kartoffelbrei Ia,IV,VII,IX,X	4,60 €
Mi 26.11.	Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräutersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X	5,30 €	Geschmorte Krustenbraten mit Ananasrotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln Ia,VII,IX	6,90 €	Kaltgericht: Vier Scheiben Kochschinken mit Sahnemeerrettich gefüllt, dazu klarer Kartoffelsalat und bunte Rohkost-Beilagen VII,X,1,3,4,5,9	5,60 €
Do 27.11.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, dazu frisches Obst Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6	5,20 €	Geschmortes Wildschafgulasch, dazu Brechbohnen und Klöße Ia,IX,X,XII,1,12	6,90 €	Frischer Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella I Gartenfrisch! Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Paprika, Karottenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, dazu Kochschinkenstreifen, Mozzarella, gekochte Eiviertel und frisches Schnittlauch-Joghurtdressing Ia,III,VII,X,1,3,5,9	4,40 €
Fr 28.11.	Schweinegeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Champignons und Spätzle, dazu Karottensalat Ia,III,VII,IX	5,20 €	Geschmortes Nierenragout mit Kartoffelbrei, dazu ein Schälchen Senfgurken Ia,VII,IX,X,3,9	5,50 €		
Sa 29.11.	Kohlrübensuppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Donut Ia-Id,VI,VII,IX		5,60 €			
So 30.11.	Geschmorte Schweinebraten nach „Ungarischer Art“ mit Sauce, Kohlrabistreifen und Kartoffeln Ia,VII		7,00 €			
Mo 1.12.	Grüne Bohnensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise Ia-Id,IX,3-5	5,20 €	Panierte Jagdwurstscheibe nach „Mailänder Art“ mit Tomatensauce, Spirelli, Reibekäse und Dessertspeise Ia,III,VII,IX,X,3-6	6,00 €	3. Täglich frisch und heiß: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Pariser Karottencremesuppe mit gekochten Schweinefleischklößchen, dazu Brötchen Ia,III,IX	4,20 €
Di 2.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, gedünstetem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln Ia,III,VII,14	5,20 €	Zucchini-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen, Gemüsereis und eine Mandarine Ia,14	5,80 €	4. Angebot der Woche: (außer an Wochenenden und Feiertagen) Fünf gebratene Kartoffelpuffer mit einem großen Schälchen Apfelmus, dazu Zucker Ia,III,3	4,60 €
Mi 3.12.	Eine Scheibe Schweinekamm mit Petersiliensauce, zwei Kartoffelklößen und einem Schälchen Rote Bete Ia,VII,IX,3,4,5,9	5,30 €	Nature gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignon Gemüse und Butterspätzle Ia,III,VII,14	5,80 €	Kaltgericht: Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Zitronenecke, bunter Remouladensauce, frischem Kartoffelsalat und Garnitur-Beilagen Ia,III,IV,VI,VII,X,1,2,3,6,9	5,60 €
Do 4.12.	Spaghetti Bolognese, dazu ein Schälchen Schokoladenquark Ia,III,VII	5,20 €	Deutscher Sauerbraten mit Sahnesauce, Rotkohl Gemüse und zwei Kartoffelklößen VII,IX,XII,1,12	7,90 €	Frischer Salatteller mit Putenbrust Gartenfrisch! Frische Blattsalate der Saison (Eichblatt, Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Friséesalat), Rotkrautsalat, Selleriesalat, Maiskörner, Radieschen, grüne Bohnen, Kartoffelsalat, Tomaten, Gurken, dazu gekochte Eischeiben, gebratene Putenbruststreifen und American Dressing Ia,III,VII,IX,X,1,9,14	4,40 €
Fr 5.12.	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln Ia,IV,VII,IX	5,20 €	Minihaxe vom Schwein mit Bratensauce, hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffeln VII,X,3,4,5,6,9	5,80 €		
Sa 6.12.	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Dessert Ia-Id,IX		5,70 €			
So 7.12.	Geschmorte Hirschgulasch mit Waldpilzen, gedünstetem Rosenkohl Gemüse und zwei Kartoffelklößen Ia,VII,IX,XII,1,12		7,70 €			

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!