



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 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, VIILc Walnüsse, VIILd Kaschunüsse, VIILe Pekannüsse, VIILf Paranüsse, VIILg Pistazien, VIILh Macadamianüsse, VIILi 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 19.1.	Gebratene Rühreier mit Schinkenstreifen, Rahmspinat und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,3,4,6</small>	5,40 €	Weißer Bohnensuppe mit Rotwurst, dazu Brot und ein Becher Dessert <small>Ia-Id,IX,3,4,5</small>	5,40 €	3. Täglich frisch und heiß: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Tomatencremesuppe mit gerösteten Weißbrotskroutons und Sahnehaube, dazu ein Brötchen <small>Ia,VII</small> 4. Angebot der Woche: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker und ein Schälchen Apfelmus <small>Ia,III,VII,3</small> Kaltgericht: Gebratenes Putenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat, Barbecuedip und Garnitur-Beilagen <small>Ia,III,VII,X,1,2,3,6,9,14</small> Frischer Salatteller mit Brokkoli-Käse-Nuggets Gartenfrisch! Frische Rohkostsalate der Saison (Eisberg, Radicchio, Chinakohl), Kartoffelsalat, Wachsbohnen Salat, Weißkraut Salat, Möhrenstreifen, Champignonköpfe, Lollo Rosso, Gurkenscheiben, Tomate, Kresse, zwei Brokkoli-Käse-Nuggets und frisches Kräuter-Joghurt Dressing <small>Ia,III,VI,VII,IX,X,1,3,9</small>
Di 20.1.	Geschmortes Schweinegulasch mit Semmelknödel, dazu ein Schälchen Weißkraut Salat <small>Ia,III,VII,IX,XII,12</small>	5,40 €	Bunte Spirelli mit Lachswürfeln in Sahnesauce, dazu frisches Obst <small>Ia,III,IV,VII</small>	7,00 €	4,40 €
Mi 21.1.	Gekochtes Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce und zwei Kartoffelklößen, dazu Grüne-Bohnen-Salat <small>Ia,VII,IX,1,3,4,5,9</small>	5,80 €	Milchreis mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter, dazu ein Schälchen Kirschkompott <small>VII</small>	5,40 €	4,80 €
Do 22.1.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomaten-sauce und Spirelli, dazu ein Schälchen Pudding Pistaziengeschmack <small>Ia,III,VII,IX,X,2,3,4,5</small>	5,40 €	Schollenfilet mit Dillrahmsauce, Brokkoligemüse und Butterkartoffeln <small>Ia,Ic,III,IV,VI,VII</small>	7,40 €	5,80 €
Fr 23.1.	Geschmorte Krautpfanne mit Gehacktem und Kartoffelbrei, dazu ein Multivitaminsaft <small>Ia,VII</small>	5,40 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle, dazu ein Multivitaminsaft <small>Ia,III,VII,14</small>	6,10 €	4,60 €
Sa 24.1.	Frische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise <small>Ia-Id,IX,X,2,3,4,5,6</small>		5,80 €		
So 25.1.	Geschmorte Kaninchenkeule mit Rotkohl, Rahmsauce und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,VII,1,12</small>		8,50 €		
Mo 26.1.	Bunte Gemüsesuppe nach „Gutsherren Art“ mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und frisches Obst <small>Ia-Id</small>	5,40 €	Paniertes Schweinekotelett mit Sauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,III,VII,IX</small>	6,10 €	3. Täglich frisch und heiß: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Soljanka nach „Ukrainischer Art“ mit Zitronenscheibe und Sahnehaube, dazu Brötchen <small>Ia,VII,X,2,3,4,5,6</small> 4. Angebot der Woche: <i>(außer an Wochenenden und Feiertagen)</i> Kartoffelaufguss mit Kaisergemüse und Schinkenstreifen – mit Käse gratiniert <small>Ia,III,VI,VII,3,4,5</small> Kaltgericht: Zwei panierte Jagdwurst-schnitzel mit frischem Nudelsalat, Tomaten-currydip und bunten Rohkostbeilagen <small>Ia,III,IX,X,2-6,9</small> Frischer Salatteller mit Hähnchen-Nuggets Gartenfrisch! Knackige Feldsalate (Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Lollo Bionda), Rotkraut Salat, Mais, Karottenstreifen, Radieschenscheiben, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, dazu zwei gebratene Hähnchennuggets, Eiviertel und Sauerrahmdressing <small>Ia,III,VII,1,3,5,9</small>
Di 27.1.	Gefülltes, paniertes Hähnchenschnitzel nach „Art Cordon Bleu“ mit Sauce, Möhregemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,4,5,14</small>	5,40 €	Geschmorte Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,X</small>	6,20 €	4,70 €
Mi 28.1.	Gebratene Jagdwurst mit kräftiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu ein Becher Mousse au Chocolat <small>Ia,III,VII,IX,X,3,4,5</small>	5,40 €	Geschmortes Rindergulasch mit grünem Erbsengemüse und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,VII,IX,XII,1,12</small>	8,20 €	4,80 €
Do 29.1.	Zwei hausgemachte Königsberger Klopse mit pikanter Kapernsauce und Petersilienkartoffeln, dazu Rote Bete <small>Ia,III,IV,VI,VII,IX,X,9</small>	5,40 €	Chinapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen und Asia-Gemüse, dazu Reis und eine Kiwi <small>Ia,IX,XII,14</small>	6,00 €	5,80 €
Fr 30.1.	Gebratenes Seelachsfilet in Cornflakespanade mit herzhafter Senfsauce und Petersilienkartoffeln, dazu Rotkraut Salat <small>Ia,IV,VII,IX,X</small>	5,40 €	Geschmortes Kasselerrippchen mit Sauerkraut, Sauce und Kartoffeln, dazu eine Portion Senf <small>Ia,X,3,4,5,9</small>	7,30 €	4,60 €
Sa 31.1.	Graupensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Berliner Pfannkuchen <small>Ia-Id,X,3,4,5</small>		5,80 €		
So 1.2.	Geschmorter Rinderbraten in Sahnesauce mit Rosenkohl und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,VII,IX,X,XII,1,12</small>		8,90 €		

auf Wunsch auch vegetarisch

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!