



... täglich frische Speisen ...

Landküche Dothen

Speisekarte

13. April bis 10. Mai 2026

Tag	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Wochenangebote
Mo 27.4.	Paniertes Schweineschnitzel nach „Braumeister Art“ mit Erbsengemüse, Sauce und Petersilienkartoffeln <small>Ia,VII,3,4</small> 5,70 €	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Fruchtjoghurt <small>Ia,VII,3,4</small> 5,40 €	3. Täglich frisch und heiß: 4,80 € (außer an Wochenenden und Feiertagen) Spargelcremesuppe mit gerösteten Croutons und Sahnehaube, dazu ein Brötchen <small>Ia,III,IX</small>
Di 28.4.	Thüringer Kohlroulade, geschmort, mit Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,III,VII,X</small> 5,40 €	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsauce und Zitronenmousse <small>Ia,III,VII</small> 5,80 €	4. Angebot der Woche: 4,80 € (außer an Wochenenden und Feiertagen) Zwei Seelachsfilets in Backteig mit herzhafter Senfsauce und Kartoffelbrei <small>Ia,IV,VII,IX,X</small>
Mi 29.4.	Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronen-Kräutersauce, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <small>Ia,Ic,III,IV,VI,VII,X</small> 5,50 €	Geschmorte Krustenbraten mit Ananasrotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln <small>Ia,VII,IX</small> 7,10 €	Kaltgericht: Vier Scheiben Kochschinken, mit Sahnemeerrettich gefüllt, dazu klarer Kartoffelsalat und bunte Rohkost-Beilagen <small>VII,X,1,3,4,5,9</small> 5,80 €
Do 30.4.	Tomatisierter Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, dazu frisches Obst <small>Ia,III,IX,X,2,3,4,5,6</small> 5,40 €	Geschmortes Nierenragout mit Kartoffelbrei, dazu ein Schälchen Senfgurken <small>Ia,VII,IX,X,3,9</small> 5,70 €	Frischer Salatteller mit Kochschinken und Mozzarella Gartenfrisch! 4,60 € Bunte Salate der Region (Eisberg, Chinakohl, Radicchio), Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, Paprika, Karottenstreifen, Mais, Tomaten, Gurken, dazu Kochschinkenstreifen, Mozzarella, gekochte Eiviertel und frisches Schnittlauch-Joghurtdressing <small>Ia,III,VII,X,1,3,5,9</small>
Fr 1.5.	Maifeiertag Geschmortes Hirschgulasch mit Brechbohnen und Klößen <small>Ia,IX,X,XII,1,18</small> 8,60 €		auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 2.5.	Möhren-Kohlrabi-Suppe mit gekochtem Schweinefleisch, dazu Brot und ein Donut <small>Ia-Id,VI,VII,IX</small> 5,80 €		
So 3.5.	Geschmorte Mini-Haxe mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffeln <small>Ia,VII,IX,3,4</small> 7,50 €		
Mo 4.5.	Grüne Bohnensuppe mit gekochtem Kasselerfleisch, dazu Brot und ein Becher Dessertspeise <small>Ia-Id,IX,3-5</small> 5,40 €	Panierte Jagdwurstscheibe nach „Mailänder Art“ mit Tomatensauce, Spirelli, Reibekäse und Dessertspeise <small>Ia,III,VII,IX,X,3-6</small> 6,20 €	3. Täglich frisch und heiß: 4,80 € (außer an Wochenenden und Feiertagen) Käse-Lauch-Suppe mit Gehacktem und einem Brötchen <small>Ia,VII</small>
Di 5.5.	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, gedünstetem Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <small>Ia,III,VII,18</small> 5,40 €	Zucchini-Paprikapfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen und Gemüsereis, dazu eine Mandarine <small>Ia,18</small> 5,80 €	4. Angebot der Woche: 4,80 € (außer an Wochenenden und Feiertagen) Fünf gebratene Kartoffelpuffer mit einem großen Schälchen Apfelmus, dazu Zucker <small>Ia,III,3</small>
Mi 6.5.	Eine Scheibe Kasselerfleisch mit kräftiger Meerrettichsauce, zwei Kartoffelklößen und einem Schälchen Rote Bete <small>Ia,VII,IX,1,3,4,5,9</small> 5,80 €	Nature gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignon Gemüse und Butterspätzle <small>Ia,III,VII,18</small> 6,00 €	Kaltgericht: Gebratenes, paniertes Schollenfilet mit Zitronenecke, bunter Remouladensauce, frischem Kartoffelsalat und Garnitur-Beilagen <small>Ia,III,IV,VI,VII,X,1,2,3,6,9</small> 5,80 €
Do 7.5.	Spaghetti-Bolognese mit einem Schälchen Schokoladenquark <small>Ia,III,VII</small> 5,40 €	Deutscher Sauerbraten mit Sahnesauce, Rotkohlgemüse und zwei Kartoffelklößen <small>VII,IX,XII,1,16</small> 9,10 €	Frischer Salatteller mit Putenbrust Gartenfrisch! 4,60 € Frische Blattsalate der Saison (Eichblatt, Eisberg, Chinakohl, Radicchio, Friseésalat), Rotkrautsalat, Selleriesalat, Maiskörner, Radieschen, grüne Bohnen Kartoffelsalat, Tomaten, Gurken, dazu gekochte Eischeiben, gebratene Putenbruststreifen und American Dressing <small>Ia,III,VII,IX,X,1,9,18</small>
Fr 8.5.	Gedünstetes Pangasiusfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln <small>Ia,IV,VII,IX</small> 5,40 €	„Bratigel“ mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffeln, dazu eine Portion Senf <small>Ia,VII,X,3,4,5,6,9</small> 5,50 €	auf Wunsch auch vegetarisch
Sa 9.5.	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Brot und ein Becher Dessert <small>Ia-Id,IX</small> 5,90 €		
So 10.5.	Geschmorte Schweineroulade nach „Hausfrauen Art“ mit Sauce, Fingermöhren und zwei Kartoffelklößen <small>Ia,X,XII,1,3,5,18</small> 7,70 €		



Telefon 0 34 43 - 83 07 - 0

Samstag und Sonntag:
Telefon 0 34 43 - 83 07 18

Fax 0 34 43 - 83 07 99
Internet: wsf.menü-service.com
Bestellung täglich bis 8.20 Uhr

Landküche Dothen
Schlossberg 9
06721 Osterfeld



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!