

# Landküche

Memmendorf - Telefon: (037292) 510-33



## SPEISEPLAN

**29.06. bis 03. Juli 2026**

<b>Montag:</b>	<b>I</b>	Spaghetti mit Schinken-Sahne-Soße; dazu Reibekäse (2,A,F)	(6,00 €)
	<b>II</b>	Gemüse-Eintopf (I)	(4,80 €)
<b>Dienstag:</b>	<b>I</b>	Grütwurst mit Püree und Sauerkraut (A,F,K)	(7,10 €)
	<b>II</b>	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln; dazu Rote Beete (A,K,I)	(6,30 €)
<b>Mittwoch:</b>	<b>I</b>	Milchreis mit Zucker/Zimt und Kompott (A,F)	(5,00 €)
	<b>II</b>	Schwarzbiergulasch (Rind) mit Knödel und Kaisergemüse (A,K)	(7,60 €)
<b>Donnerstag:</b>	<b>I</b>	Seelachsschlemmerfilet; dazu Brokkoli, Reis und Zitronen-Butter-Soße (B,A,F)	(7,50 €)
	<b>II</b>	Kochklopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und Rohkost	(7,10 €)
<b>Freitag: „Schnitzel-TAG“ 😊</b>		jedes Gericht:	7,30 €
	<b>I</b>	Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln (A,I)	
	<b>II</b>	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A,I)	
	<b>III</b>	Schweineschnitzel mit Rahm- champignons und Kroketten (A,F,I)	

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!**

**(+ 0,50 € pro Menüschaale = Verpackungsgebühr oder 5,- € Mehrweg)**

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff; 2 – Konservierungsstoffe; 3 – Antioxidationsmittel ; 4 – Geschmacksverstärker; 5 – Geschwefelt; 6 – Phosphat; 7 – Süßungsmittel

Allergene: A – Weizen; A.A – Roggen; A.B – Gerste; A.C – Hafer; A.D – Dinkel; A.E – Kamut;  
B – Fisch; C – Krebstiere; D – Schwefeldioxid und Sulfide; E – Sellerie; F – Milch einschl. Laktose;  
G – Sesamsamen; H – versch. Nüsse; I – Eier; J – Lupinen; K – Senf; L – Soja; M – Weichtiere; N – Erdnüsse

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen: „Guten Appetit!“

**Agrargenossenschaft**  
**Memmendorf e.G.**

Am Memmendorfer Park 1 - 09569 Oederan - Tel. / Fax: (037292) 510-0 / 510-31