

Menüplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Montag, 30.03.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Rosa gebratenes Roastbeef & Kasslerrücken "kalt" an Cole Slaw, Bratkartoffeln und Remouladensoße (450 kcal)

Menü 2
(760 kcal) Gemüsebratling an Grilltomate, Bandnudeln und Bärlauchbuttersoße (420 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 31.03.2026

Karottencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Tranche vom Schweinefilet an Pfannengemüse, gebackenen Kartoffeln und Pfifferlingrahmsoße (420 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Heidekartoffeln in Bechamelsoße, gratiniert mit Bergkäse (410 kcal)
Himbeersahnejoghurt mit Vanille (180 kcal)

Mittwoch, 01.04.2026

Selleriecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Rindersaftgulasch mit Champignons und Paprika in Rotweinsoße, serviert mit Butterspätzle (440 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Mediterraner Gemüse Eintopf mit Raviolis, Basilikum und geriebenem Parmesan (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 02.04.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(745 kcal) Schnitzel vom Susländer Schwein "Wiener Art" an Speckkartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone (460 kcal)

Menü 2
(705 kcal) Gemüse-Bratreis mit Sprossen, Koriander und Sweet-Chilisoße, serviert mit gebackenem Brokkoli im Tempurateig (420 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 03.04.2026

Cremesuppe vom gerösteten Knoblauch (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Gebratenes Kabeljaufilet an Frühlingsgemüsepfanne, Heide-Drillinge und Kapern-Zitronen-Buttersoße (400 kcal)

Menü 2
(730 kcal) Gebackenes Kohlrabischnitzel an gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree und Bearer Soße (410 kcal)
Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße (160 kcal)

Samstag, 04.04.2026

Tomatencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(700 kcal) Ofenfrischer Rhabarber-Quarkauflauf an Vanillesoße (380 kcal)

Menü 2
(720 kcal) 1 Paar Wiener Würstchen an Kartoffelsalat "Nach Art des Hauses" und Senf (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 05.04.2026

Ochsenchwanzbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(795 kcal) In Rosmarinbutter "rosa" gebratene Tranche von der Lammhüfte an Ofengemüse, Kartoffelgratin und Balsamico-Soße (440 kcal)

Menü 2
(755 kcal) Gebratenes Filet von der Fjordforelle an Senfkohl, Fondant Kartoffeln und Krustentierschaum (400 kcal)
Oster-Eisdessert (225 kcal)

Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Als tägliche Alternative zu unseren Menüs bieten wir Ihnen:

- Rühreier, Spiegeleier oder Kräuterquark
- Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

auf Wunsch auch mit einem Stück Butter an.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit