

Menüplan vom 04.05.2026 bis 07.05.2026

Montag, 04.05.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Rindergulasch mit Paprika und Champignons in Rotweinsauce, serviert mit Butterknöpfle (460 kcal)

MENÜ 2 Frische Steinpilzravioli in Salbei-Parmesahrahmsauce mit gerösteten Nüssen (390 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 05.05.2026

Spargelcremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Piccata Milanese vom Landschwein an Buttertagliatelle und Tomaten-Olivensauce (450 kcal)

MENÜ 2 Vegetarische "Borschtsch" mit Rote Bete, Heidekartoffeln und Sauerrahm an Baguette Brot (380 kcal)
Vanillesahnejoghurt mit Beerenkompott (180 kcal)

Mittwoch, 06.05.2026

Chamignoncremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Geschmorte Truthahnkeule in Schmorsoße an saisonalem Marktgemüse und gebackenen Kartoffeln (460 kcal)

MENÜ 2 Schupfnudelpfanne mit Wurzeln aus dem Ofen an gratiniertem Ziegenkäse und Orangen-Buttersauce (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 07.05.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1 Ofenfrischer Hackbraten an grünen Bohnen mit Speck, gerösteten Kartoffeln und Cognacrahmsauce (470 kcal)

MENÜ 2 Haugemachter Gemüseauflauf "Royal" mit Meersalzkartoffeln und tomatisierter Hollandaise (370 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Menüplan vom 08.05.2026 bis 10.05.2026

Freitag, 08.05.2026

Selleriecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Gebackenes Seelachsfilet an Salzkartoffeln, Tatarsauce, Zitronenecke und Kopfsalat mit Sahnedressing vom Salatbuffet (460 kcal)

MENÜ 2 Südtiroler Spinatknödel auf Champignonragout mit geriebenem Parmesan und brauner Butter (380 kcal)
Blaubeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 09.05.2026

Mairübchensuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Puderzucker an Kirschkompott (400 kcal)

MENÜ 2 Karotteneintopf mit Heidekartoffeln, Suppengemüse, Kassler und geschnittener Bockwurst (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 10.05.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1 Rosa gebratenes Sirlionsteak an Spargelgemüse, gefüllter Kartoffeltasche und Madeirajus (480 kcal)

MENÜ 2 Gratiniertes Steinbeißerfilet an Tomaten-Porreegemüse, Dillkartoffeln und leichter Meerrettichvelouté (450 kcal)
Eisdessert (225 kcal)

Bitte bedienen Sie sich auch 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 Wunschen guten Appetit

