

Menüplan vom 10.08.2026 bis 13.08.2026

Montag, 10.08.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(820 kcal) Geschmorter Nackenbraten vom Landschwein an buntem Rübensgemüse, geschmolztem Kartoffelkloß und Schmorsoße (500 kcal)

MENÜ 2
(710 kcal) Gemüsebratling an glasiertem Porree, gebackener Waffelkartoffel und weißer Balsamico-Velouté (390 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 11.08.2026

Maiscremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(780 kcal) Hähnchenkeule aus dem Ofen an bunter Gemüsepfanne, Meersalzkartoffeln und Rotweinsauce (440 kcal)

MENÜ 2
(740 kcal) Gemüsestrudel an tomatisierter Hollandaise, Grilltomate mit Parmesan und Röstkartoffeln (400 kcal)
Kirschsahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 12.08.2026

Brokkolicremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(760 kcal) Hackbraten an Vichy-Karotten, Kartoffelkroketten und Waldpilzrahmsauce (440 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Gebackenes Sellerieschnitzel an Lyoner-Kartoffeln mit Sauce Tatar (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 13.08.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1
(745 kcal) Pikantes thailändisches Hähnchencurry "grün" mit saisonalem Gemüse, Shiitake-Pilzen und Koriander an Basmatireis (460 kcal)

MENÜ 2
(665 kcal) "Pasta alla Putanesca" in pikanter Tomaten-Chilisoße mit Oliven und Kapern, serviert mit geriebenem Parmesan (380 kcal)
Pfirsichkompott mit Schlagsahne (160 kcal)

Menüplan vom 14.08.2026 bis 16.08.2026

Freitag, 14.08.2026

Kürbiscremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Gratiniertes Seelachsfilet an Kohlrabi-Karottengemüse, Nusskartoffeln und Pernodsoße (450 kcal)

MENÜ 2
(740 kcal) Cremige Allgäuer Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Bergkäse (420 kcal)
Cassisquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 15.08.2026

Tomatencremsuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(750 kcal) Gulaschsuppeneintopf mit Sauerrahm, serviert mit Baguette Brot (430 kcal)

MENÜ 2
(700 kcal) Ofenfrischer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 16.08.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1
(855 kcal) Sauerbraten vom Holsteiner Rind an Blumenkohl mit Nussbutter, Mandelbällchen und Rosinen-Rotweinsauce (500 kcal)

MENÜ 2
(775 kcal) Hausgemachte Fischfrikadelle an Speckkartoffelsalat, Remouladensauce und Zitronenecke (420 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 Wünschen guten Appetit

