

Menüplan vom 17.08.2026 bis 20.08.2026

Montag, 17.08.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 (720 kcal) Gulasch "halb & halb" mit saisonalen Pilzen in Schmorsoße, serviert mit Butterspaghetti (400 kcal)

MENÜ 2 (700 kcal) Saisonaler Gemüseauflauf "Royal" an Meersalzkartoffeln und Petersilienrahmsoße (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 18.08.2026

Kohlrabi-cremesuppe mit Vanille (160 kcal)

MENÜ 1 (0 kcal) Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Spitzkohlgemüse, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Kalbsjus (470 kcal)

MENÜ 2 (720 kcal) "Minestrone" Italienischer tomatisierter Gemüseeintopf mit Makkaroni, frischem Basilikum und Parmesan (380 kcal)
Aprikosensahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 19.08.2026

Selleriecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 (790 kcal) "Königsberger Klopse" vom Kalb mit Kapernsoße an Rote Bete und Butterkartoffeln (470 kcal)

MENÜ 2 (720 kcal) Ofenkartoffel mit pikantem Chili-Kräuterquark und in Tempura-Teigmantel gebackenem Brokkoli (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 20.08.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1 (765 kcal) Mit Ananas und Emmentalerkäse gratiniertes Schweinesteak an Pommes Frites und Gewürzjus (480 kcal)

MENÜ 2 (665 kcal) Bauernfrühstück "vegetarisch" gebratene Heidekartoffeln mit Zwiebeln, Petersilie und Ei an Gewürzgurke (380 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Menüplan vom 21.08.2026 bis 23.08.2026

Freitag, 21.08.2026

Kalbscremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 (750 kcal) Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln an Petersilienkartoffeln, Nussbutter und Zitronenecke (430 kcal)

MENÜ 2 (710 kcal) Buntes Kartoffelgulasch mit Altländer Wurzelgemüse und saurer Sahne (390 kcal)
Bananenquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 22.08.2026

Mulligatawny-Suppe (160 kcal)

MENÜ 1 (700 kcal) Cremiger Grießbrei mit Vanille und Orange verfeinert an warmem Pflaumenkompott (380 kcal)

MENÜ 2 (760 kcal) Lasagne "alla Bolognese" mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Bechamelsauce und Parmesan (440 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 23.08.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1 (835 kcal) Schaufelbraten vom Rind in Robert-Soße an Ofen-Wurzelgemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen (480 kcal)

MENÜ 2 (765 kcal) Mediterraner Meeresfrüchteintopf mit Garnelen, Muscheln, Fenchel, Safran und Tomate, serviert mit Aioli und Ciabatta (410 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

