

Menüplan vom 24.08.2026 bis 27.08.2026

Montag, 24.08.2026

Steinpilzcremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Rosa gebratenes Roastbeef & Schweinerücken "kalt" an Krautsalat, Bratkartoffeln und Remouladensoße (450 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Gebratene Kräutersaitlinge an Kartoffelselleriestampf, Stachelbeerschutney und gerösteten Walnüssen (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 25.08.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(790 kcal) Geschmorte Truthanoberkeule an saisonaler Pilzpfanne, Kartoffelrösti und Sherrysoße (450 kcal)

MENÜ 2
(710 kcal) Vegetarische "Borschtsch" mit Rote Bete, Pirogie und Sauerrahm (370 kcal)

Himbeersahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 26.08.2026

Blumenkohlcremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Lammcurry in roter Thai-Currysoße mit Gemüse, Koriander, Kokos und Chili an Basmatireis (450 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) "Portobello" mit Ricotta und Spinat gefüllter Pilz an Meersalzkartoffeln und Gorgonzolasoße (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 27.08.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1
(765 kcal) "Harzer Blaubeer-Schmandschnitzel" vom Landschwein mit Blaubeerschmand an Bandnudeln (480 kcal)

MENÜ 2
(685 kcal) Sauerkraut-Ananasbratling an Ofenkarotten, gerösteten Kartoffeln und Senfkornsoße (400 kcal)

Dessertbuffet (160 kcal)

Menüplan vom 28.08.2026 bis 30.08.2026

Freitag, 28.08.2026

Champignoncremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(800 kcal) Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Paprika-Porreegemüse und Heide Drillinge an Vermouth-Soße (480 kcal)

MENÜ 2
(700 kcal) Frische Rote Bete-Gnocchi an glasierter Birne, Pfifferlingen, gerösteten Kernen und Ziegenkäsecreme (380 kcal)

Rote Johannisbeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 29.08.2026

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokos und Chili (160 kcal)

MENÜ 1
(710 kcal) Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und Zucker (390 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Graupeneintopf mit Rinderbrust, Suppengemüse, Heidekartoffeln und frischer Petersilie (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 30.08.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1
(855 kcal) Schweinefilet im Lardo-Speckmantel an grünen Bohnen, Herzoginkartoffeln und Madeirajus (500 kcal)

MENÜ 2
(805 kcal) Gebratenes Seehechtfilet auf cremigem Kürbisrisotto an Weißweinrahmsoße (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 Wünschen guten Appetit

