

Menüplan vom 31.08.2026 bis 03.09.2026

Montag, 31.08.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Mit Hackfleisch gefüllte Kohlroulade an Specksoße, serviert mit Petersilienkartoffeln (450 kcal)

MENÜ 2
(700 kcal) Spaghetti in Miso-Buttersoße mit getrockneten Kirschtomaten, Lauch und geriebenem Pecorino (380 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 01.09.2026

Kürbiscremesuppe mit Ingwer (160 kcal)

MENÜ 1
(780 kcal) Hähnchenbrust im Speckmantel an Broccoli-Blumenkohl-gemüse, gebackenen Kartoffeln und Estragonjus (440 kcal)

MENÜ 2
(740 kcal) Cremiges Gersten-Risotto mit gebratener Spitzpaprika, Feta-Käse, Oliven und gerösteten Pinienkernen (400 kcal)

Vanillesahnejoghurt mit Pflaumensoße (180 kcal)

Mittwoch, 02.09.2026

Sellerie-Pastinakencremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(760 kcal) Schnitzel vom Landschwein "natur" an Karottengemüse mit Dijonsenf, Macairekartoffeln und Pilzrahmsoße (440 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Süßkartoffel-Kürbis-Eintopf mit Linsen, geräucherter Paprika, Wurzelgemüse, Korianderpesto, Chili und Raita an Fladenbrot (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 03.09.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1
(715 kcal) Frikadelle vom Rind an gestovten Wirsingkohl, Kartoffelpüree und grüner Pfeffersoße (430 kcal)

MENÜ 2
(665 kcal) Djuvec-Reis mit gebackenen Gemüse-Sticks und Chili-Frischkäsedip (380 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Menüplan vom 04.09.2026 bis 06.09.2026

Freitag, 04.09.2026

Cremesuppe von Meeresfischen (160 kcal)

MENÜ 1
(740 kcal) Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Rahmporreegemüse, serviert mit Dillkartoffeln (420 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Rote Bete-Bratling an Meerrettichrahmsoße, Feldsalat mit Walnussdressing und Röstkartoffeln (400 kcal)

Vanillequarkspeise mit Beerenkompott (160 kcal)

Samstag, 05.09.2026

Karottencremesuppe mit Orange (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) "Birnen, Bohnen & Speck" geräucherter Schweinebauch an grünen Bohnen, pochierter Williams-Birne, Kartoffeln und Kalbsjus (450 kcal)

MENÜ 2
(680 kcal) Hühnersuppeneintopf mit Wurzelgemüse, Gabelspaghetti, Eierstich und frischer Petersilie (360 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 06.09.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1
(805 kcal) Hirschragout mit Steinpilzen in Rotweinsoße an kurzgebratenem Rotkohl, Semmelkloß und Preiselbeeren (450 kcal)

MENÜ 2
(765 kcal) Gebackenes Seelachsfilet an Speckkartoffelsalat, Remouladensoße und Zitronenecke (410 kcal)

Vanilleeis mit Brombeersoße (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

