

Menüplan vom 28.09.2026 bis 01.10.2026

Montag, 28.09.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(720 kcal) "Senfeier" gekochte Eier mit Pommery-Senfkorsoße an Blattspinat und Butterkartoffeln (400 kcal)

MENÜ 2
(720 kcal) Saisonale Wald- und Wiesenpilze "à la crème", serviert in einer Blätterteigpastete (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 29.09.2026

Karottencremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(800 kcal) Thüringer Bratwurst an Specksauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Senf (460 kcal)

MENÜ 2
(740 kcal) Kürbis-Chiasamen-Bratling an geschmortem Radicchio, Schupfnudeln und tomatisierter Estragonhollandaise (400 kcal)
Vanillesahnejoghurt mit Beerenkompott (180 kcal)

Mittwoch, 30.09.2026

Champignoncremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Tranche vom Schweinefilet im Pfeffermantel an grünen Bohnen mit Speck, Lyoner Kartoffeln und Gewürzjus (450 kcal)

MENÜ 2
(730 kcal) Blumenkohlgratin mit Bergkäse und Semmelbrösel an konfiten Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 01.10.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1
(705 kcal) Kalbslebergeschnetzeltes mit Champignons in Cognac-Pfefferrahmsoße, serviert mit Butterspätzle (420 kcal)

MENÜ 2
(685 kcal) "Spaghetti alla Pueriello" mit einer cremigen Soße aus Pecorino und Pfeffer, serviert mit einem Spiegelei (400 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Menüplan vom 02.10.2026 bis 04.10.2026

Freitag, 02.10.2026

Blumenkohlcremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1
(760 kcal) Seelachsfilet unter einer Kräuter-Gewürzkruste an Brokkoligemüse, Petersilienkartoffeln und Zitronenvelouté (440 kcal)

MENÜ 2
(710 kcal) Griechischer Tomaten-Gemüsereis mit Feta Käse, Oliven und Pinienkernen (390 kcal)
Cassisquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 03.10.2026

Kartoffelcremesuppe mit Speck-Croûtons (160 kcal)

MENÜ 1
(770 kcal) Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Rotweinsoße (450 kcal)

MENÜ 2
(760 kcal) Linseneintopf mit Bauchspeck, Wurzelgemüse, Heidekartoffeln und einer Bockwurst (440 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 04.10.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1
(775 kcal) Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße an Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin (420 kcal)

MENÜ 2
(775 kcal) Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Steinpilzrisotto an Weißweinrahmsoße (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 Wunschen guten Appetit

