

Menüplan vom 26.10.2026 bis 29.10.2026

Montag, 26.10.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Rostbratwurst an Rahmwirsingkohlgemüse, geschmelzten Kartoffeln, Gewürzjus und Senf (460 kcal)

MENÜ 2 Frische Ravioli mit Käse gefüllt, serviert mit gerösteten Nüssen, geriebenen Peccorini und Trüffelbutter (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 27.10.2026

Süßkartoffelcremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Ofenfrische Hähnchenkeule an Paprika- Zucchini-, gemüse, Meersalzkartoffeln und Rauchiger Jus (450 kcal)

MENÜ 2 Heidekartoffel- Spinatgratin in Rahmsoße, gratiniert mit Gorgonzolakäse an getrockneten Tomaten (380 kcal)
Himbeersahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 28.10.2026

Spitzkohlcremesuppe mit Curry (160 kcal)

MENÜ 1 Hackbraten an Blumenkohl mit Nussbutter, gebackenen Kartoffeln und Champignonrahmsoße (440 kcal)

MENÜ 2 Spaghetti "aglio e olio" Pasta und Olivenöl, Knoblauch, Peperocini, Petersilie und Parmesankäse (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 29.10.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

MENÜ 1 Szegediner Gulasch vom Schwein und Rind mit Paprika, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und Sauerrahm (450 kcal)

MENÜ 2 Orientalischer Linseneintopf mit Kürbis, Süßkartoffeln und gebackenen Kichererbsenbällchen (370 kcal)

Apfelkompott mit Schlagsahne (160 kcal)

Menüplan vom 30.10.2026 bis 01.11.2026

Freitag, 30.10.2026

Tomatencremesuppe (160 kcal)

MENÜ 1 Gebackenes Seelachsfilet an Remouladensoße, Zitronenecke und lauwarmen Speckkartoffelsalat (460 kcal)

MENÜ 2 Vegetarische Pierogi mit Zwiebelschmelze und Kräuterquark (380 kcal)
Bananenquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 31.10.2026

Cremesuppe von geröstetem Knoblauch (160 kcal)

MENÜ 1 Hirschragout mit Steinpilzen in Rotweinsoße, an Schwarzwurzelgemüse, Haselnussknöpfe und Preiselbeeren (480 kcal)

MENÜ 2 Norddeutscher Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Rauchfleisch, Speck und geschnittener Bockwurst (430 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 01.11.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

MENÜ 1 Sauerbraten vom Holsteiner Rind an Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Rosinen- Rotweinsoße (490 kcal)

MENÜ 2 Gemüsestrudel an tomatisierter Hollandaise, Grilltomate mit Parmesan und Röstkartoffeln (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

