

Menüplan vom 29.12.2025 bis 04.01.2026

Montag, 29.12.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 (810 kcal) Spießbraten vom Landschwein an rauchiger Schmorsoße, serviert mit Kartoffel-Wurzelgemüsepfanne (470 kcal)

Menü 2 (740 kcal) Cremiges Risotto vom schwarzen Reis mit Parmesan, fritiertem Gemüse und Safranrahmsoße (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 30.12.2025

Steinpilzcremesuppe (160 kcal)

Menü 1 (750 kcal) Rindersaftgulasch mit Champignons und Paprika in Rotweinsauce, serviert mit Butternudeln (430 kcal)

Menü 2 (720 kcal) Grünkohlbratling an gerösteten wilden Brokkoli, Meersalzkartoffeln und Bearner Soße (400 kcal)
Kirschjoghurt mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Mittwoch, 31.12.2025

Karottencremesuppe (160 kcal)

Menü 1 (770 kcal) Filet vom Landschwein an Chili-Blattspinat mit Pinienkernen, gerösteten Kartoffeln und Gorgonzolasauce (450 kcal)

Menü 2 (700 kcal) Steckerfüßchen mit Möhren, Rosenkohl, Porree, Heidekartoffeln, frischer Petersilie und Gemüseklößchen (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 01.01.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 (735 kcal) Putenbrustschnitzel in Käse-Eihülle gebacken an Vollkornspaghetti und Tomaten-Olivensauce mit Basilikum (450 kcal)

Menü 2 (685 kcal) Cremiger mit kräftigem Bergkäse gratinierter Brokkoli-auflauf mit Sonnenblumenkernen an Heidekartoffeln (400 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 02.01.2026

Blumenkohlcremesuppe mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Menü 1 (780 kcal) Matjesfilet mit Speckstippe an grünen Bohnen, Lyoner Kartoffeln und Gewürzgurke (460 kcal)

Menü 2 (680 kcal) Ofenkartoffel mit Sour Cream, geschmortem Wintergemüse und Graubrot-Croûtons (360 kcal)
Orangenquarkspeise mit Vanille und Rosinen (160 kcal)

Samstag, 03.01.2026

Kürbiscremesuppe mit Ingwer (160 kcal)

Menü 1 (700 kcal) Cremiger Sahnemilchreis mit Vanille, Zimt und Orange, serviert mit warmem Kirschkompott (380 kcal)

Menü 2 (780 kcal) Zerlassene Grützwurst an Apfelkompott und Kartoffelpüree mit Schnittlauch (460 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 04.01.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 (855 kcal) Rosa gebratene Entenbrust an Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Rosmarin-Orangensauce (500 kcal)

Menü 2 (755 kcal) Gebratenes Seehechtfilet an Kürbis-Pastinakengemüse, Dillkartoffeln und Weißweinrahmsauce (400 kcal)
Eisdessert (225 kcal)

Bitte bedienen Sie sich 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 Ihnen einen guten Appetit