

# 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-Wurzelgemüsepflanne (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 Rotweinsoße, 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 Gorgonzolasoße (450 kcal)

**Menü 2**  
(700 kcal) Steckrübeneintopf mit Möhren, Rosenkohl, Porree, Heidekartoffeln, frischer Petersilie und Gemüseklopfschädelchen (380 kcal)  
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

## Donnerstag, 01.01.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

**Menü 1**  
(735 kcal) Putenbrstschnitzel in Käse-Eihülle gebacken an Vollkornspaghetti und Tomaten-Olivensoße mit Basilikum (450 kcal)

**Menü 2**  
(685 kcal) Cremiger mit kräftigem Bergkäse gratinierter Brokkoli-Auflauf mit Sonnenblumenkernen an Heidekartoffeln (400 kcal)  
Dessertbüffet (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, geschmorte 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 Kirschkompost (380 kcal)

**Menü 2**  
(780 kcal) Zerlassene Grützwurst an Apfelkompost 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 Apfelspätzle, Petersilienkartoffeln und Rosmarin-Orangensoße (500 kcal)

**Menü 2**  
(755 kcal) Gebratenes Seehechtfielt an Kürbis-Pastinakengemüse, Dillkartoffeln und Weißweinrahmsoße (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*