

Menüplan vom 05.01.2026 bis 11.01.2026

Montag, 05.01.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Mit Hackfleisch gefüllte Kohlroulade an Specksoße, serviert mit Petersilienkartoffeln (450 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Frische Pasta mit einer Soße aus Spinat und Gorgonzala (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 06.01.2026

Rosenkohlcremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Rotes thailändisches Curry mit geschnittener Entenbrust und gebratenem Gemüse an Basmati-Wildreis (400 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Vegetarische "Borschtsch" mit Rote Bete, Sauerrahm, Heidekartoffeln, Pierogi und Baguette Brot (400 kcal)
Mangosahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 07.01.2026

Maronencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Gebratener Leberkäse mit Spiegelei an Spitzkohlgemüse, Kartoffelpüree und Zwiebeljus (470 kcal)

Menü 2
(710 kcal) Saisonaler Gemüsebratling an Rahmporree und Süßkartoffel-Pommes (390 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 08.01.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(745 kcal) Rinderschmorbraten in Rotweinsoße an Rosenkohl mit Speckstippe und Semmelkloß (460 kcal)

Menü 2
(675 kcal) Kartoffelrösti mit Sour Cream, geschmorten Kürbis mit Feta Käse und Pinienkernen (390 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 09.01.2026

Cremesuppe von Meeresfischen (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Gebackenes Rotbarschfilet an lauwarmen Speckkartoffelsalat, Remouladensoße und Zitronenecke (440 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, marinierten Baby Leaf, Brioch Brot und Butter (400 kcal)
Cassisquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 10.01.2026

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(680 kcal) Gebackene sächsische Quarkkeulchen mit Rosinen und Zucker an warmem Beerenkompott (360 kcal)

Menü 2
(820 kcal) Grünkohl mit geschmortem Kasslernacken, Röstkartoffeln und Senf (500 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 11.01.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(860 kcal) Geschmorte Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Rotweinsoße an Blumenkohl mit Schmelze und Kroketten (500 kcal)

Menü 2
(830 kcal) "Paella" Spanische Reispfanne mit Garnelen, Muscheln, Chorizo, jungen Erbsen, Paprika und Safran (470 kcal)
Eisdessert (230 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