

# Menüplan vom 12.02.2024 bis 18.02.2024

## Montag, 12.02.2024

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

**Menü 1** (790 kcal) Mit Hackfleisch gefüllte Kohlroulade an Petersilienkartoffeln und Speckrahmsauce (450 kcal)

**Menü 2** (750 kcal) Rote Bete-Bratling an geschmorten Pastinaken, Nusskartoffeln und Ziegenkäsecreme (410 kcal)  
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

## Dienstag, 13.02.2024

Tomatencremesuppe (160 kcal)

**Menü 1** (760 kcal) Gebackene Hähnchenkeule mit buntem Linsengemüse, Chili-Kartoffelecken und Ras el-Hanout-Jus (420 kcal)

**Menü 2** (730 kcal) Hamburger Aalsuppe mit Backobst, Wurzelgemüse und Schwemmkloßchen (390 kcal)  
Vanillejoghurt mit Obstsalat (180 kcal)

## Mittwoch, 14.02.2024

Sellerie-Spinatcremesuppe (160 kcal)

**Menü 1** (790 kcal) Rückensteak vom Landschwein mit Gorgonzolakruste an Mandel-Rosenkohl mit Cranberrys, Waffelkartoffeln und Gewürzjus (470 kcal)

**Menü 2** (740 kcal) Ofenfrische Lasagne mit Gemüsebolognese, Bechamel-Soße und geräuchertem Mozzarella (420 kcal)  
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

## Donnerstag, 15.02.2024

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

**Menü 1** (725 kcal) Geschnetzeltes vom Holsteiner Rind mit Paprika, Tomaten und Champignons in Pfefferrahmsauce, serviert mit Knöpfe (440 kcal)

**Menü 2** (685 kcal) Gebratenes Gemüse mit Baba Ghanoush, Spitzpaprika, Minz-Joghurt und Naan Brot (400 kcal)  
Blaubeerkompott mit Schlagsahne (160 kcal)

## Freitag, 16.02.2024

Pastinakencremesuppe mit frischer Petersilie (160 kcal)

**Menü 1** (750 kcal) Mariniertes Lachsfilet aus dem Ofen an Brokkoli mit Nussbutter, Butterreis und Orangen-Basilikumsoße (430 kcal)

**Menü 2** (660 kcal) Gebackenes Kohlrabischnitzel an glasiertem Chicorée, Meersalzkartoffeln und Orangen-Hollandaise (340 kcal)  
Kirschquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

## Samstag, 17.02.2024

Geflügelsamtsuppe mit Röstzwiebeln (160 kcal)

**Menü 1** (750 kcal) Holsteiner Kartoffeleintopf mit buntem Wurzelgemüse, Kasseler, Speck und geschnittener Kohlwurst (430 kcal)

**Menü 2** (740 kcal) Bratkartoffeln mit Rührei, gewürfelten Katenschinken und Gewürzgurke (420 kcal)  
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

## Sonntag, 18.02.2024

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

**Menü 1** (835 kcal) Rückensteak vom Holsteiner Rind an Prinzessbohnen im Speckmantel und Macairekartoffeln und Zwiebel-Senfjus (480 kcal)

**Menü 2** (785 kcal) Gebackenes Rotbarschfilet an lauwarmen Speckkartoffelsalat, Remouladensoße und Zitronenecke (430 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*