

Menüplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Montag, 23.02.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(770 kcal) Kasslerrücken aus dem Ofen mit Rahmwirsinggemüse, und Kartoffelpüree in Rotweinjus (430 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Ofenkartoffel mit Sour Cream, geschmorten Urkarotten und gebackenen Gemüsesticks (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 24.02.2026

Blumenkohlcremesuppe mit Vanille (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Paprikaschote gefüllt mit Rinderhackfleisch und Feta an Tomatensoße, serviert mit Djuvec-Reis (420 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Geräuchertes Forellenfilet mit jungem Blattsalat, Röstkartoffeln und Preiselbeeren (400 kcal)
Blaubeersahnejoghurt mit Vanille (180 kcal)

Mittwoch, 25.02.2026

Rote Bete Cremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Gebackenes Putenschnitzel an Erbsen-Karotten-gemüse, Kartoffelkroketten und Champignonrahmsoße (420 kcal)

Menü 2
(730 kcal) Kartoffel-Spinatgratin mit Walnüssen und Gorgonzola gratiniert, serviert mit Rohkostsalat (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 26.02.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(735 kcal) Rindersaftgulasch in Rotweinsoße mit Champignons und Paprika, serviert mit Buttertagliatelle (450 kcal)

Menü 2
(685 kcal) Eintopf von weißen Bohnen mit Tomaten, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Paprika und geräuchertem Tofu (400 kcal)
Birnenkompott mit Vanillesoße (160 kcal)

Freitag, 27.02.2026

Karottencremesuppe mit Limette (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Seelachsfilet unter einer Pommery Senfruste gebraten auf einem Ragout aus Linsen, Wurzelgemüse und Kartoffeln (420 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Spaghetti "aglio e olio e peperoncini" in Olivenöl mit geschmolzenem Knoblauch, Chili und Petersilie (400 kcal)
Pfirsichsahnequarkspeise mit Vanille (160 kcal)

Samstag, 28.02.2026

Süßkartoffelsuppe mit Kokos, Chili und Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(680 kcal) "Armer Ritter" gebackene Weißbrotscheibe mit Zimt & Zucker, serviert mit Blaubeerkompott (360 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Ukrainische "Soljanka" mit Schweineschulter, Gewürzgurke, Weißkohl, Sauerrahm und Zitrone an Baguette (430 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 01.03.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(825 kcal) Geschmorte Hirschkeule in Pfefferrahmsoße an Schwarzwurzelgemüse und Macairekartoffeln (470 kcal)

Menü 2
(765 kcal) Ofenfrischer Gemüsestrudel an wildem Brokkoli mit Mandeln und Cranberries, serviert mit Birnen-Velouté (410 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