

# Menüplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

## Montag, 10.03.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

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

**Menü 2**  
(760 kcal) Karotten-Zucchini-Bratling mit Sesam an glasierten wilden Brokkoli, Kartoffelecken und Orangen-Ingwersoße (420 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

## Dienstag, 11.03.2025

Brokkolicremesuppe (160 kcal)

**Menü 1**  
(820 kcal) "Ossobuco" geschmorte Kalbshinterhaxe mit Gremolata, Schmorgemüse und gerösteten Rosmarinkartoffeln (480 kcal)

**Menü 2**  
(740 kcal) Kartoffel-Gemüsegulasch in rauchiger Chili-Tomatensoße, roten Bohnen, Mais und gebackenem Mozzarella (400 kcal)

Vanillesahnejoghurt mit Beerenkompott (180 kcal)

## Mittwoch, 12.03.2025

Kohlrabicremesuppe (160 kcal)

**Menü 1**  
(790 kcal) Geflügelleberragout mit Champignons und Holsteiner Cox in Rotweinsauce, serviert mit Stampfkartoffeln (470 kcal)

**Menü 2**  
(730 kcal) Schupfnudel-Gemüsepfanne mit weißer Balsamico Soße und gratinierten Ziegenfrischkäse (410 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

## Donnerstag, 13.03.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

**Menü 1**  
(765 kcal) Hausgemachter Hackbraten mit Ei und Bacon an Karotten, gebackenen Kartoffeln und Weinbrandsoße mit grünem Pfeffer (480 kcal)

**Menü 2**  
(685 kcal) Wirsing Eintopf mit buntem Wurzelgemüse, Curry, Quinoa und Minzjoghurt, serviert mit Walnussbrot (400 kcal)

Dessertbuffet (160 kcal)

## Freitag, 14.03.2025

Mulligatawny-Suppe (160 kcal)

**Menü 1**  
(770 kcal) Gebratenes Filet vom Seehecht an Zucchini-Paprika-Zwiebelgemüse, Salbei-Gnocchi und Weißweinrahmsauce (450 kcal)

**Menü 2**  
(740 kcal) Lasagne "vegetarisch" mit saisonalem Wurzelgemüse, roten Linsen und Tomaten mit Bechamelsauce und Parmesan (420 kcal)

Erdbeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

## Samstag, 15.03.2025

Selleriecremesuppe (160 kcal)

**Menü 1**  
(735 kcal) Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Speck, Wurzelgemüse, Heidekartoffeln und kleiner Kohlwurst (415 kcal)

**Menü 2**  
(720 kcal) Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Grand Marnier und Puderzucker an Blaubeercompott (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

## Sonntag, 16.03.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

**Menü 1**  
(855 kcal) Saftiger Rinderschmorbraten an gestovten grünen Bohnen, gebackenen Kartoffelkräpfen und Madeirasauce (500 kcal)

**Menü 2**  
(775 kcal) Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigem Steinpilzrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten an Limonensauce (420 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*