

Menüplan vom 09.03.2026 bis 18.03.2026

Montag, 09.03.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

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

Menü 2
(720 kcal) Mit Bärlauch gefüllte Ravioli in leichter Zitronenvelouté und geriebenen Parmesan (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 10.03.2026

Maiscremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(820 kcal) Rinderlebergeschnetzeltes mit Champignons in Sherrysoße an Butterspätzle (480 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Bauernfrühstück "vegetarisch", gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Petersilie, Ei und Gewürzgurke (380 kcal)
Vanillejoghurt mit Blaubeersauce (180 kcal)

Mittwoch, 11.03.2026

Passierte Linsencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(800 kcal) Cordon Bleu von der Pute an Mandelbrokkoli, gerösteten Kartoffeln und Estragon Hollandaise (480 kcal)

Menü 2
(660 kcal) Vegetarisches Thai Curry-Gemüseragout mit Koriander, Ingwer, Shitake Pilzen, Kokosmilch und Basmatireis (340 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 12.03.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(755 kcal) "Königsberger Klopse" vom Kalb mit Kapernsoße, Butterkartoffeln und eingelegter Rote Beete (470 kcal)

Menü 2
(665 kcal) Vegetarischer Karotteneintopf mit Heidekartoffeln, Eierstich und Grießnocken (380 kcal)
Apfelkompott mit Vanillesahne (160 kcal)

Freitag, 13.03.2026

Holsteiner Kohlcremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(800 kcal) Gebackenes Rotbarschfilet an Gurkensalat mit Schmand, Speckkartoffelsalat, Remouladensoße und Zitronenecke (480 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Hausgemachte Pizza mit Büffelmozzarella, bunten Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Basilikum (400 kcal)

Birnenquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 14.03.2026

Mulligatawny-Suppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Pikant gewürztes Geros vom Landschwein "a la Park Parkresidenz" mit bunten Zwiebelringen, Tzatziki und Tomatenreis (440 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Cremiger Sahnemilchreis mit Vanille und Orange serviert mit warmen Kirschkompott (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 15.03.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(835 kcal) Semmerolle vom Kalb an glasierten Karottengemüse, Kartoffelkroketten und Pfifferlig-Rahmsoße (480 kcal)

Menü 2
(755 kcal) Pochiertes Ei an saisonalem Gemüse, Meersalzkartoffeln und tomatisierter Hollandaise (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