

Menüplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

Montag, 20.04.2026

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 "Senfeier" gekochte Eier mit Pommery-Senfkorsoße an Blattspinat und Butterkartoffeln (400 kcal)
(720 kcal)

Menü 2 Gemüsebratling an gerösteten Pastinaken, Meersalzkartoffeln und Paprikasoße (410 kcal)
(730 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 21.04.2026

Passierte Bohnensuppe (160 kcal)

Menü 1 Pikante Currywurst "à la Parkresidenz", serviert mit Pommes Frites (450 kcal)
(770 kcal)

Menü 2 Gemüsestrudel auf Bärlauchrahmsoße an gerösteten Kartoffeln (400 kcal)
(720 kcal)
Vanillesahnejoghurt mit Fruchtsoße (160 kcal)

Mittwoch, 22.04.2026

Brokkolicremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Hühnerfrikassee mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen in Weißweinrahmsoße an Langkornreis (450 kcal)
(770 kcal)

Menü 2 "Minestrone" Tomatisierter italienischer Gemüseeintopf mit Makkaroni, frischem Basilikum und Parmesan (380 kcal)
(700 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 23.04.2026

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 Gekochter Tafelspitz vom Holsteiner Rind an Rote Bete-Salat, Petersilienkartoffel und Meerrettichrahmsoße (470 kcal)
(755 kcal)

Menü 2 Gebackene Champignons an Tzaziki, Vierländer Rohkostsalat mit Hausdressing und Baguette Brot (390 kcal)
(675 kcal)
Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 24.04.2026

Spargelcremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke in Sauerrahmsoße, serviert mit Butterkartoffeln (460 kcal)
(780 kcal)

Menü 2 Cremige Allgäuer Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Bergkäse (420 kcal)
(740 kcal)
Himbeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 25.04.2026

Paprikacremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Zerlassene Grützwurst an Kartoffelpüree mit Schnittlauch und Apfelkompott (460 kcal)
(780 kcal)

Menü 2 Pancakes mit Ahornsirup an warmem Beerenkompott (400 kcal)
(720 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 26.04.2026

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 Sauerbraten vom Holsteiner Rind an Blumenkohlgemüse, Kartoffelkroketten und Rosinen-Rotweinsoße (490 kcal)
(845 kcal)

Menü 2 Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Kürbisrisotto und Weißweinrahmsoße (450 kcal)
(805 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