

Menüplan vom 17.06.2024 bis 23.06.2024

Montag, 17.06.2024

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(770 kcal) Rostbratwurst an Kohlrabi-Erbsengemüse in Rahm, Senf, Kartoffelstampf und Kalbsjus (430 kcal)

Menü 2
(670 kcal) Blätterteig mit Spinat und Fetakäse gefüllt, serviert mit buntem Tomatensalat und Chili-Frischkäsedip (330 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 18.06.2024

Karotten-Kokoscremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Mariniertes Putensteak an Paprika-Zucchini-Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Sherryjus (420 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Spargelravioli in Parmesan-Lavendelrahmsoße mit konfierten Kirschtomaten und gerösteten Walnüssen (380 kcal)

Bananensahnejoghurt mit Vanille und Pistazien (180 kcal)

Mittwoch, 19.06.2024

Selleriecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Rinderschmorbraten in Balsamico-Rotweinsauce an Karottengemüse mit Kardamom und Macairekartoffeln (440 kcal)

Menü 2
(710 kcal) Champignons und Pfifferlinge in Schnittlauchrahmsoße, serviert in einer Blätterteigpastete und napiert mit Hollandaise (390 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 20.06.2024

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(725 kcal) Hackbraten an Brokkoli mit Semmelbröseln, Kartoffelkroketten und Cognac-Pfefferrahmsoße (440 kcal)

Menü 2
(655 kcal) Thailändischer Gemüseeintopf mit Paprika, Shiitake-Pilze, Kokosmilch, Chili, Koriander und Udon-Nudeln (370 kcal)

Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 21.06.2024

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis (160 kcal)

Menü 1
(770 kcal) Sauer eingelegter Brathering an bunten Zwiebelringen, grünen Bohnen mit Speck und Lyoner Kartoffeln (450 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Akazienhonig, Rosmarin und gratinierten Ziegenfrischkäse (380 kcal)

Erdbeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 22.06.2024

Champignoncremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Frische Fusilli Pasta mit einer Hackfleisch-Gemüsesoße und geriebenem Pecorino (420 kcal)

Menü 2
(715 kcal) Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Grand Marnier und Puderzucker an Kirschkompott (395 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 23.06.2024

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(850 kcal) Hirschragout in Pfifferlingrahmsoße an geschmorten Pastinaken, Preiselbeer-Birne und Dauphinekartoffeln (500 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Rotbarschfilet im Parmesanmantel gebacken an cremigen "Risotto alla Milanese" mit frischem Basilikum (400 kcal)

Eisdessert (220 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