

Menüplan vom 08.07.2024 bis 12.07.2024

Montag, 08.07.2024

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Grobe Bratwurst an buntem Rübengemüse in Petersilienrahm, Kartoffelstampf und Majoranjus (440 kcal)
(780 kcal)

Menü 2 Frische Spargelravioli in weißer Balsamico-Soße mit Babyspinat und gerösteten Nüssen (390 kcal)
(730 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 09.07.2024

Cremsuppe von Pfifferlingen (160 kcal)

Menü 1 Mariniertes Putenspieß an Pfannengemüse, Basmatireis und pikanter Currysoße (440 kcal)
(780 kcal)

Menü 2 Omas bunte Gemüsetarte an karamelisierten Kartoffeln und Bärner Soße (390 kcal)
(730 kcal)

Kirschahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 10.07.2024

Blumenkohlcremesuppe mit Vanille (160 kcal)

Menü 1 BBQ-Gulasch vom Landschwein in rauchiger Jus an Paprika-Maisgemüse und Kartoffel-Wedges (450 kcal)
(770 kcal)

Menü 2 Mit Couscous gefüllte Zucchini an einem Ragout aus bunten Tomaten mit frischen Kräutern (380 kcal)
(700 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 11.07.2024

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 "Falscher Hase" hausgemachter Hackbraten mit Ei und Bacon an Leipziger Allerlei, gebackenen Kartoffeln und Pfefferrahmsoße (480 kcal)
(765 kcal)

Menü 2 Gemüseeintopf "Quer durch Omas Garten" mit Eierstich, Grießnocken, Heidekartoffeln und frischer Petersilie (380 kcal)
(665 kcal)

Dessertbuffet aus Omas Obstgarten (160 kcal)

Freitag, 12.07.2024

Cremsuppe von jungen Erbsen mit Minze (160 kcal)

Menü 1 Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Schmorgurken-gemüse, Dillkartoffeln und Senfkornsoße (430 kcal)
(750 kcal)

Menü 2 Gemüsebratling an Mangoldgemüse mit Meersalzkartoffeln und Safransoße (380 kcal)
(700 kcal)

Birnenquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 13.07.2024

Tomatencremesuppe (160 kcal)

Menü 1 "Irish Stew" Eintopf mit Lamm, Kartoffeln, Graupen, Karotten, Pastinaken, Spitzkohl und Petersilie (410 kcal)
(730 kcal)

Menü 2 Marillenknödel mit süßer Schmelze an Vanillesoße (360 kcal)
(680 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 14.07.2024

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 Sauerbraten vom Holsteiner Rind an gebratenem Markt-gemüse, Kartoffelkroketten und Rosinensoße (490 kcal)
(845 kcal)

Menü 2 Gebratenes Seehechtfilet an glasierter Wassermelone, Nusskartoffeln und Weißweinssoße (430 kcal)
(785 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