

Menüplan vom 19.07.2021 bis 25.07.2021

Montag, 19.07.2021

Blumenkohlcremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Würziger Rahmspinat an Schinkenrührei und Kartoffelpüree (450 kcal)

Menü 2
(680 kcal) Gemüse-Tagliatelle mit Kirschtomaten an Käsesoße und gerösteten Nüssen (390 kcal)

Herrencreme mit Beerentopping (160 kcal)

Dienstag, 20.07.2021

Saisonale Gemüsebrühe mit Einlage (90 kcal)

Menü 1
(705 kcal) Zarter Putenbrustbraten in Chili-Cognacrahmsauce mit einer Waffelkartoffel und Mandelbroccoli (420 kcal)

Menü 2
(605 kcal) Champignonragout mit grünem Spargel in Schnittlauchrahm, serviert in einer Blätterteigpastete (400 kcal)

Früchtejoghurt mit Vanille und Birnen (135 kcal)

Mittwoch, 21.07.2021

Kürbiscremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(710 kcal) "Jäger Klößchen" Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce im Butterreisrand mit frischen Kräutern (460 kcal)

Menü 2
(710 kcal) Vollkornspaghetti mit Gorgonzolasauce, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen (390 kcal)

Espresso-Amarettocreme mit Schokospäne (160 kcal)

Donnerstag, 22.07.2021

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(765 kcal) Zartes Schweinefilet an Schwarzwurzeln, Kartoffelkroketten und Apfel-Calvadossoße (480 kcal)

Menü 2
(685 kcal) Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfel und Eierstich (380 kcal)

Erdbeercreme mit Erdbeersoße (160 kcal)

Freitag, 23.07.2021

Gazpacho "Andaluz" (90 kcal)

Menü 1
(680 kcal) Frisches Lachsfilet aus dem Ofen an Blumenkohl-Broccoli-Gemüse, Butterkartoffeln und Dillrahmsauce (430 kcal)

Menü 2
(640 kcal) Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch in Gemüse-Tomatensauce und geriebenem Parmesan (400 kcal)

Quarkspeise mit Vanille und Banane (160 kcal)

Samstag, 24.07.2021

Ungarische Gulaschsuppe (160 kcal)

Menü 1
(710 kcal) Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und Zucker (390 kcal)

Menü 2
(715 kcal) Deftiges Wurstgulasch mit Paprika, Kartoffelwürfel, saurer Sahne und Stangenweißbrot (395 kcal)

Schokoladenpudding mit Eierlikör (160 kcal)

Sonntag, 25.07.2021

Rinderbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(830 kcal) Saftiger Sauerbraten vom Holsteiner Rind an Apfelrotkohl, geschmolzenem Kartoffelkloß und Rotweinsauce (480 kcal)

Menü 2
(800 kcal) Gebratenes Saiblingsfilet an Karottengemüse, Heidekartoffeln und Zitronen-Kapernbutter (450 kcal)

Eisdessert (225 kcal)

Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigem 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