

Menüplan vom 14.07.2025 bis 20.07.2025

Montag, 14.07.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Gulasch "halb & halb" mit saisonalen Pilzen in Schmorsoße, serviert mit Butter-Tagliatelle (400 kcal)

Menü 2
(760 kcal) Cremiges Safranrisotto mit geschmorter Spitzpaprika, gebackenem Zwiebelring und gehobelem Parmesan (420 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 15.07.2025

Rote Bete-Cremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Hamburger Schnitzel vom Schwein mit Spiegelei, Rotkohlsalat und Lyoner Kartoffeln (420 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Quinoa-Erbсен-Bratling an gebratenem Chinakohl, Vollkornreis und Orangen-Rosmarinjus (410 kcal)

Pfirsichsahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 16.07.2025

Selleriecremesuppe (160 kcal)

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

Menü 2
(700 kcal) Vollkornspaghetti mit Basilikum Pesto und geriebenem Parmesan (380 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 17.07.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(705 kcal) Gebratene Kalbsleber an Balsamico-Apfel-Zwiebeljus, serviert mit Kartoffelgratin (420 kcal)

Menü 2
(685 kcal) "Parkresidenz Sommersalat" mit Honig-Joghurtdressing, serviert mit gebackenem Mozzarella (400 kcal)

Dessertbuffet (160 kcal)

Freitag, 18.07.2025

Krustentiercremesuppe mit Dill (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Gebratenes Schwertfischsteak an saisonalem Pfannengemüse, Meersalzkartoffeln und Chimichurri Soße (420 kcal)

Menü 2
(690 kcal) Laugenknödel mit Bergkäse und Ei an Pfifferlingragout mit Schnittlauch (370 kcal)

Blaubeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 19.07.2025

Tomatencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Norddeutscher Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Bauchspeck und Rauchfleisch, serviert mit einer Bockwurst (400 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße (380 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 20.07.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(835 kcal) Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsoße an Ratatouille Gemüse und Röstkartoffeln (480 kcal)

Menü 2
(765 kcal) Gebackenes Seelachsfilet an Remouladensoße und Zitronenecke, serviert mit warmem Speckkartoffelsalat (410 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