

Menüplan vom 09.08.2021 bis 15.08.2021

Montag, 09.08.2021

Spinat-Feta-Cremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Deftige Currywurst an hausgemachter Currysoße und Pommes Frites (425 kcal)
(760 kcal)

Menü 2 Saisonale Wald- und Wiesenpilze à la Crème, serviert in einer Blätterteigpastete (380 kcal)
(670 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 10.08.2021

Saisonale Gemüsebrühe mit Einlage (90 kcal)

Menü 1 "Cordon Bleu" vom Landschwein an saisonalem Marktgemüse, Kräuterkartoffeln und Bearner Soße (440 kcal)
(675 kcal)

Menü 2 Weiße Bohneneintopf mit Tomaten, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Paprika und pikanter Sucuk (400 kcal)
(625 kcal)
Früchtejoghurt mit Vanille und Brombeeren (135 kcal)

Mittwoch, 11.08.2021

Cremesuppe vom Hokaido Kürbis (160 kcal)

Menü 1 Gebratene Maishuhnbrust an einem Ragout aus Tomaten, Paprika und Oliven, serviert mit Rosmarinkartoffeln (450 kcal)
(820 kcal)

Menü 2 Mediterraner Brotsalat mit Basilikum und Aceto Balsamico, serviert mit gebackenem Käse (380 kcal)
(720 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Donnerstag, 12.08.2021

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 Hacksteak vom Rind an Blumenkohl-Broccoli-Gemüse, Kartoffelplätzchen und rauchiger BBQ-Jus (450 kcal)
(785 kcal)

Menü 2 "Fussili" Pasta in einer Soße aus geschmolzenen Tomaten, frischem Basilikum und Burrata (400 kcal)
(655 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Freitag, 13.08.2021

Cremesuppe von geröstetem Knoblauch (160 kcal)

Menü 1 Gebratene Nordsee-Scholle mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter (440 kcal)
(760 kcal)

Menü 2 Folienskartoffel mit Kräuterquark und Kressesalat (370 kcal)
(630 kcal)
Quarkspeise mit Vanille und Mango (160 kcal)

Samstag, 14.08.2021

Selleriecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" an deftigen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße (480 kcal)
(800 kcal)

Menü 2 Rahmspinat an Rührei, Kochschinken und Salzkartoffeln (450 kcal)
(770 kcal)
Dessert Buffet (160 kcal)

Sonntag, 15.08.2021

Rinderbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 Rosa gebratene Entenbrust an einer bunten Kartoffel-Gemüsepfanne aus dem Ofen und Orangen-Rosmarinsoße (500 kcal)
(850 kcal)

Menü 2 Cremiges Rotweinrisotto mit glasiertem grünem Spargel und einem auf der Haut gebratenem Seehechtfilet (430 kcal)
(780 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