

Menüplan vom 08.08.2022 bis 14.08.2022

Montag, 08.08.2022

Cremesuppe von Steinchampignons (125 kcal)

Menü 1 *Geschmorter Kasslernackeln an gestovten Bohnen, Salzkartoffel und Rotweinsauce (510 kcal)*

Menü 2 *Spaghetti "alla Putanesca" pikante Tomatensauce mit Knoblauch, Oliven, Kapern und Chili (380 kcal)*
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 09.08.2022

Saisonale Gemüsebrühe mit Einlage (90 kcal)

Menü 1 *Matjesfilet "Hausfrauen Art" an Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke an Butterkartoffeln (460 kcal)*

Menü 2 *Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Djuvec Reis und Orangen-Rosmarinsauce (410 kcal)*
Früchtejoghurt mit Kirschen (140 kcal)

Mittwoch, 10.08.2022

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer (160 kcal)

Menü 1 *Filet vom Schwein an Vichy Karotten, gebackenen Kartoffelkroketten und Kalbsjus (460 kcal)*

Menü 2 *Pochiertes Ei an saisonalem Ofen-Gemüse, Meersalzkartoffeln und holländischer Sauce (410 kcal)*
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Donnerstag, 11.08.2022

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 *Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Rote Bete, Gewürzgurke, Sauerrahm an Butter-Tagliatelle (450 kcal)*

Menü 2 *Gebackene Champignons an hausgemachtem Tzatziki, jungem Blattsalat mit Walnussdressing und Baguette Brot (390 kcal)*
Apfelkompott mit Vanillesahne (160 kcal)

Freitag, 12.08.2022

Gazpacho "Andaluz" (90 kcal)

Menü 1 *Gebackenes Rotbarschfilet an Gurken-Schmand-Salat vom Buffet, Kartoffel Wedges und Remouladensauce (440 kcal)*

Menü 2 *Ukrainische "Soljanka" mit Speck, Schweinebauch, Kasseler, Weißkohl, Sauerrahm, Zitrone und Baguettebrot (430 kcal)*
Quarkspeise mit Vanille und Rosinen (160 kcal)

Samstag, 13.08.2022

Kartoffelcremesuppe (160 kcal)

Menü 1 *Gekochte Eier auf Blattspinat an Butterkartoffeln und pikanter Senfkornsoße (400 kcal)*

Menü 2 *Frische Pancakes an Blaubeerkompott (390 kcal)*
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 14.08.2022

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 *Kalbsrücken "rosa" in Steinpilzbutter gebraten an glasiertem Rüben-Wurzelgemüse, Macairekartoffel und Rotweinsauce (470 kcal)*

Menü 2 *Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Mangold-Gemüse, Nusskartoffel und Zitronensauce (420 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