

# Menüplan vom 19.08.2019 bis 25.08.2019

## Montag, 19.08.2019

*Blumenkohlcremesuppe mit Curry (125 kcal)*

**Menü 1** *Würziger Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Salzkartoffeln (415 kcal)*

(700 kcal)

**Menü 2** *Butter-Vollkornspaghetti mit fruchtiger Gemüse- Bolognese und Parmesan (400 kcal)*

(685 kcal)

*Cassiscreme mit Vanille (160 kcal)*

## Dienstag, 20.08.2019

*Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (85 kcal)*

**Menü 1** *Saftiges Schnitzel vom Landschwein an Pfifferlingrahmsoße mit Zitrone und gebackenen Kartoffelkrapfen (450 kcal)*

(680 kcal)

**Menü 2** *Hausgemachter Vierländer Gemüseauflauf mit Bergkäse gratiniert an Choronsoße (410 kcal)*

(620 kcal)

*Früchtejoghurt mit Vanille und Pfirsich (135 kcal)*

## Mittwoch, 21.08.2019

*Selleriecremesuppe mit Sommertrüffel (95 kcal)*

**Menü 1** *Zartes Lammcurry mit Wurzelgemüse, Champignons, Kokosmilch und Basmati Wildreis (325 kcal)*

(600 kcal)

**Menü 2** *Knackiger Römersalat mit herzhaftem Parmesandressing, Knoblauchbaguette und Lachsfilet aus dem Ofen (385 kcal)*

(660 kcal)

*Amarenakirschcreme (180 kcal)*

## Donnerstag, 22.08.2019

*Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (95 kcal)*

**Menü 1** *Geschmorte Putenoberkeule an Cognac-Pfefferrahmsoße mit buntem Karottengemüse und Röstkartoffeln (470 kcal)*

(735 kcal)

**Menü 2** *Frische Ravioli mit herzhaftem Käse gefüllt, getrockneten Tomaten und Basilikum Pesto (390 kcal)*

(645 kcal)

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesahne (160 kcal)*

## Freitag, 23.08.2019

*Karottencremesuppe mit Ingwer (160 kcal)*

**Menü 1** *Forelle "Blau" mit Wurzelgemüse, Zitronenbutter und Salzkartoffeln (430 kcal)*

(750 kcal)

**Menü 2** *Ragout Fin vom Holsteiner Kalb mit Holländischer Soße, serviert mit einem Omelette (475 kcal)*

(795 kcal)

*Quarkspeise mit Vanille und Kirschen (160 kcal)*

## Samstag, 24.08.2019

*Tomatencremesuppe (145 kcal)*

**Menü 1** *Kräuterbraten vom Landschwein "Kalt" mit Remouladensoße, Weißkohlsalat und Bratkartoffeln (440 kcal)*

(745 kcal)

**Menü 2** *"Borschtsch" mit Tafelspitz vom Rind, Rote Beete, Heide-Kartoffeln, Sauerrahm und Walnussbrot (400 kcal)*

(705 kcal)

*Ananas-Götterspeise mit Vanillesoße (160 kcal)*

## Sonntag, 25.08.2019

*Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage (95 kcal)*

**Menü 1** *Rinderrückensteak an Zwiebel-Senf-Soße, Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelkroketten (500 kcal)*

(760 kcal)

**Menü 2** *Gebackenes Seelachsfilet mit Zitrone, Ofenkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark (410 kcal)*

(730 kcal)

*Eisdessert (225 kcal)*



*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit*