

Menüplan vom 14.09.2020 bis 20.09.2020

Montag, 14.09.2020

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 *"Kalt" servierte Scheiben vom Schweinerücken und Roastbeef an Remouladensoße, Essigfrüchten und Bratkartoffeln (480 kcal)*

Menü 2 *Hausgemachter Linseneintopf mit Rauchfleisch, Gemüse, Heidekartoffeln und geschnittenem Wiener Würstchen (410 kcal)*

Browniecreme mit Streusel (135 kcal)

Dienstag, 15.09.2020

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *Saftiges Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Speck-Croûtons und Petersilienkartoffeln (500 kcal)*

Menü 2 *Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Sonnenblumenkernen, Ofentomaten, Käsesoße und Röstkartoffeln (410 kcal)*

Früchtejoghurt mit Vanille und Pflaumen (135 kcal)

Mittwoch, 16.09.2020

Selleriecremesuppe mit Holsteiner Cox (130 kcal)

Menü 1 *Geschnetzeltes vom Rind mit saurer Gurke und Champignons in Senf-Sahnesoße an getrüffeltem Kartoffelpüree (460 kcal)*

Menü 2 *Butter-Vollkornspaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und geriebenem Parmesan (450 kcal)*

Holunder Buttermilchcreme (180 kcal)

Donnerstag, 17.09.2020

Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 *"Königsberger Klopse" vom Kalb an Kapernsoße mit Rote Bete und Butterkartoffeln (470 kcal)*

Menü 2 *Gebackene Champignons an hausgemachtem Tzatziki, Feldsalat mit Himbeeressig und Walnussbrot (400 kcal)*

Passionsfruchtcreme (160 kcal)

Freitag, 18.09.2020

Süßkartoffelcremesuppe mit Curry (160 kcal)

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

Menü 2 *Currygeschnetzeltes von der Entenbrust mit Gemüsestreifen, Shiitake Pilzen und Sprossen an Basmatireis (400 kcal)*

Quarkspeise mit Vanille und Orange (160 kcal)

Samstag, 19.09.2020

Maiscremesuppe mit Chili (160 kcal)

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

Menü 2 *Deftiger, hausgemachter Graupen-Gemüseintopf mit Tafelspitz vom Rind und frischer Petersilie (360 kcal)*

Dessertbuffet (160 kcal)

Sonntag, 20.09.2020

Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 *Saftiger Sauerbraten vom Holsteiner Rind an Rotweinssoße, Apfelrotkohl und geschmelztem Kartoffelkloß (480 kcal)*

Menü 2 *Gratiniertes Seelachsfilet an Hamburger Linsengemüse, Weißweinrahmssoße und Butterkartoffeln (410 kcal)*

Eisdessert (225 kcal)



*Bitte bedienen Sie sich an unserem
reichhaltigem Salatbuffet*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit