

Menüplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025

Montag, 20.10.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Mariniertes Braten vom Susländer Schwein auf Weinsauerkraut an Röstkartoffeln und Majoranjus (450 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Bergkäseknödel auf einem saisonalem Pilzragout mit gerösteten Kernen und geriebenem Parmesan (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 21.10.2025

Karottencremesuppe mit Orange und Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Putengulasch mit Champignons, Karotten und Paprika in Rotweinsauce, serviert mit Butternudeln (420 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Ofenfrische Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Bechamelsauce und Parmesan (400 kcal)
Blaubeerjoghurt mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Mittwoch, 22.10.2025

Pastinakencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) "Königsberger Klopse" mit Kapernsauce an Rote Bete und Butterkartoffeln (470 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Blumenkohl-Brokkoligratin mit Pekannüssen und Bavaria Blu gratiniert (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 23.10.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(725 kcal) Gebratene Kalbsleber an Bratapfelecken, Kartoffelgratin und Balsamico-Schmorzwiebelsoße (440 kcal)

Menü 2
(0 kcal) entfällt (0 0kcal)
Rote Grütze mit Vanillesahne (160 kcal)

Freitag, 24.10.2025

Tomatencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an Zucchini-Paprikagemüse, Meersalzkartoffeln und Weißweinrahmsauce (420 kcal)

Menü 2
(705 kcal) Herzhaftes Maultaschen in kräftiger Brühe mit Zwiebelschmelze (385 kcal)
Pfirsichquarkspeise mit Vanille (160 kcal)

Samstag, 25.10.2025

Süßkartoffelsuppe mit Kokos und Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Holsteiner Kartoffel-Steckrübeneintopf mit Wurzelgemüse, frischer Petersilie, Speck und einer Kohlwurst (400 kcal)

Menü 2
(770 kcal) "Birnen, Bohnen & Speck" Geräucherter Schweinebauch an grünen Bohnen, pochierter Williams-Birne, Kartoffeln und Kalbsjus (450 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 26.10.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(785 kcal) Sauerbraten vom Holsteiner Rind in Portwein-Rosinensauce, Apfelrotkohl und gebuttertem Kartoffelkloß (430 kcal)

Menü 2
(0 kcal) entfällt (0 kcal)

Eisdessert (225 kcal)

Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet.

Als tägliche Alternative zu unseren Menüs bieten wir Ihnen:

- Rührei, Spiegelei oder Kräuterquark
- Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

auf Wunsch auch mit einem Stück Butter an.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit