

# Menüplan vom 02.11.2020 bis 08.11.2020

## Montag, 02.11.2020

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (160 kcal)*

**Menü 1** *Saftiger Kasselerrücken "kalt" an Remouladensoße, Weißkohlsalat und Bratkartoffeln (450 kcal)*

**Menü 2** *Hausgemachter Rote Bete-Bratling an Meerrettichrahmsoße, mariniertem Feldsalat und "La Ratte" Kartoffeln(410 kcal)*  
*Bratapfelmousse mit Zimtcrumble (140 kcal)*

## Dienstag, 03.11.2020

*Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (90 kcal)*

**Menü 1** *Hackbraten im Speckmantel an Champignonrahmsoße, Erbsen-Karotten-Gemüse und Waffelkartoffeln (470 kcal)*

**Menü 2** *Hausgemachter Rosenkohlaufauf "Royal" an deftigem Speckjus und Heidekartoffeln (450 kcal)*  
*Früchtejoghurt mit Vanille und Erdbeeren (135 kcal)*

## Mittwoch, 04.11.2020

*Gemüsecremesuppe (160 kcal)*

**Menü 1** *Pikantes Curry-Geschnetzeltes vom Huhn mit Kokosmilch,, Chili, Koriander und Wurzelgemüse an Basmatireis (420 kcal)*

**Menü 2** *Hausgemachter Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Bauchspeck, Kartoffeln und geschnittenem Wiener Würstchen (410 kcal)*

*Pistaziencreme mit Aprikosen (180 kcal)*

## Donnerstag, 05.11.2020

*Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)*

**Menü 1** *Gebackenes Schweineschnitzel "Balkan Art" mit Paprikasoße und Pommes Frites (430 kcal)*

**Menü 2** *Hausgemachte Lasagne "alla Bolognese" mit Hackfleischsoße, Tomaten, Bechamel und Parmesan (410 kcal)*

*Pflaumencreme mit Ragout (160 kcal)*

## Freitag, 06.11.2020

*Wirsingcremesuppe mit Speck (160 kcal)*

**Menü 1** *In Käse-Eihülle gebackenes Rotbarschfilet an fruchtiger Tomatensoße, Mandel-Broccoli und Kräuterkartoffeln (430 kcal)*

**Menü 2** *"Ragout fin" vom Holsteiner Kalb in einer Blätterteigpastete serviert mit holländischer Soße (400 kcal)*  
*Quarkspeise mit Vanille und Orange (160 kcal)*

## Samstag, 07.11.2020

*Blumenkohlcremesuppe (160 kcal)*

**Menü 1** *Cremiger Griesbrei mit Vanille und Orange verfeinert, serviert mit warmem Blaubeerkompott (380 kcal)*

**Menü 2** *Gekochte Eier an pikanter Senfkornsoße mit Blattspinat und Butterkartoffeln (400 kcal)*  
*Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße (160 kcal)*

## Sonntag, 08.11.2020

*Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage (125 kcal)*

**Menü 1** *Rosa gebratenes Roastbeef "warm" an Rotweinssoße, Steckrübengemüse und Ofenkartoffel mit Sour Cream (460 kcal)*

**Menü 2** *Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet an cremigem Pilzragout und gebratenen Mini-Kartoffelklößen (430 kcal)*  
*Eisdessert (225 kcal)*



*Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigem Salatbuffet*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit*