

Menüplan vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

Montag, 17.11.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(740 kcal) "Senfeier" gekochte Eier an Pommery-Senfkorsoße, serviert mit Blattspinat und Butterkartoffeln (400 kcal)

Menü 2
(755 kcal) Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Speck, Wurzelgemüse, Heidekartoffeln und einer Bockwurst (415 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 18.11.2025

Passierte norddeutsche Kohlsuppe mit Rahm (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Holsteiner Bratwurst an Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf (440 kcal)

Menü 2
(710 kcal) Blumenkohlaufguss mit Laugenschmelze, Kirschtomaten, gerösteten Nüssen und Schweizer Käse an Butterkartoffeln und Holländischer Soße (390 kcal)
Mangojoghurt mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Mittwoch, 19.11.2025

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère-Croûtons (160 kcal)

Menü 1
(750 kcal) Gebratene Hähnchenbrust an thailändischer Currysoße, serviert mit Gemüsebratreis (430 kcal)

Menü 2
(710 kcal) Gemüsebratling an Radicchio aus dem Ofen, Meersalzkartoffeln und würziger Orangen-Velouté (390 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 20.11.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(735 kcal) Kalbsgulasch in Rahmsoße mit Steinpilzen und Estragon, serviert mit geschmorten Karotten und Schupfnudeln (450 kcal)

Menü 2
(0 kcal) entfällt (0 kcal)

Birnenkompott mit Zimtsahne (160 kcal)

Freitag, 21.11.2025

Parmesancremesuppe mit Trüffel aromatisiert (160 kcal)

Menü 1
(750 kcal) Gebackenes Rotbarschfilet mit Speckkartoffelsalat, Kopfsalat vom Buffet, Remouladensoße und Zitronenecke (430 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Vollkornspaghetti mit vegetarischer Linsen-Bolognese und geriebenem Parmesan (380 kcal)
Himbeerquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 22.11.2025

Passierte Tomatensuppe (160 kcal)

Menü 1
(730 kcal) Steckrüben-Karottengemüse in Schnittlauchrahmsoße mit Kohlwurst und Röstkartoffeln (410 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Cremiger Sahnemilchreis mit Vanille und Orange aromatisiert, serviert mit winterlichem Zwetschgen-Kirschkompott (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 23.11.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(805 kcal) Geschmorte Hirschkeule in Rotwein-Wacholdersoße an Rosenkohl mit Speckstippe und gebackenen Kartoffelkräpfen (450 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:

- Rühreier, Spiegeleier oder Kräuterquark
- Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln

auf Wunsch auch mit einem Stück Butter an.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit