

Menüplan vom 03.12.2018 bis 09.12.2018

Montag, 03.12.2018

Passierte Kartoffelsuppe mit geröstetem Bauchspeck

Menü 1 „Falscher Hase“ an Pfefferrahmsoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelkroketten **(445kcal)**
(740 kcal)

Menü 2 In Käse-Eihülle gebackene Zucchini an Vanille Peperonata, gebratene Austernpilze und Meersalzkartoffeln **(350 kcal)**
(645 kcal)

Schokoladenpudding mit Eierlikör (160 kcal)

Dienstag, 04.12.2018

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 Saftiges Schweineschnitzel „Wiener Art“ Feldsalat vom Buffet, Preiselbeeren und Warmer Speckkartoffelsalat**(460 kcal)**
(680 kcal)

Menü 2 Mediterrane Fischpfanne an Safranrahmsoße, jungem Lauch und Fenchel, Röstkartoffeln **(420 kcal)**
(640 kcal)

Früchtejoghurt mit Vanille und Beeren (135 kcal)

Mittwoch, 05.12.2018

Leichte Kürbiscremesuppe (95 kcal)

Menü 1 Saftiger Rinderschmorbraten an Barolo-Steinpilz-Jus, Rosenkohl mit Speckstippe und Kartoffelgratin **(325 kcal)**
(805 kcal)

Menü 2 Deftiger Hausgemachter Erbseneintopf mit Vierländer Wurzelgemüse, Kartoffeln, Wiener Würstchen **(385 kcal)**
(720 kcal)

Winterliche Früchtecreme (180 kcal)

Donnerstag, 06.12.2018

Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 Deftiger Grünkohl mit Kohlwurst, Kasseler und Röstkartoffeln **(500 kcal)**
(745 kcal)

Menü 2 Gebutterte Penne Rigate mit Pikanter vegetarischer Bolognese und gehobeltem Parmesan **(400 kcal)**
(645 kcal)

Schokoladenmousse (160 kcal)

Freitag, 07.12.2018

Geröstete Knoblauchcremesuppe (125 kcal)

Menü 1 Mit Tomaten, Oliven gratiniertes Seelachsfilet, Pernod, mediterranem Gemüse, Salzkartoffeln **(440 kcal)**
(725 kcal)

Menü 2 Fruchtiges Truthahncurry mit Masala, jungem Mais, Pak-Choi und Paprika, serviert mit Duftreis **(475 kcal)**
(685 kcal)

Quarkspeise mit Vanille und Aprikose (160 kcal)

Samstag, 08.12.2018

Leichte Waldpilzcremesuppe (125 kcal)

Menü 1 Knusprige Reibekuchen mit Zucker und Apfelkompott **(390 kcal)**
(695kcal)

Menü 2 Hausgemachter Linseneintopf mit Erdapfel, Vierländer Wurzelgemüse und Rauchfleisch **(325 kcal)**
(630kcal)

Vanillecreme mit Topping (180 kcal)

Sonntag, 09.12.2018

Rinderbouillon mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 Geschmorte Hirschkeule an Gewürzjus, Karamellisierten Schwarzwurzeln und gebackene Kartoffelkrapfen **(480 kcal)**
(790 kcal)

Menü 2 Auf der Haut gebratener Kabeljau an Speckbohnen, Weißweinrahmsoße und Salzkartoffeln **(440 kcal)**
(750 kcal)

Adventseis (225 kcal)



**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit!**