

Menüplan vom 04.12.2023 bis 10.12.2023

Montag, 04.12.2023

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Kalbsbraten an Rosenkohl mit Speckstippe, gebackenen Kartoffeln und Madeirajus (450 kcal)
(770 kcal)

Menü 2 Kürbisbratling an geschmolzenen Tomaten, Süßkartoffel Pommes Frites und Balsamico Glace (380 kcal)
(700 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Dienstag, 05.12.2023

Tomatencremesuppe mit Gin (160 kcal)

Menü 1 Hackbraten an Erbsen-Karottengemüse, Röstkartoffeln und Estragonrahmsauce (440 kcal)
(760 kcal)

Menü 2 Duett vom Semmelkloß mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan (420 kcal)
(740 kcal)

Fruchtjoghurt mit Vanille und Kirschen (160 kcal)

Mittwoch, 06.12.2023

Linsencremesuppe mit Curry (160 kcal)

Menü 1 Holsteiner Grünkohl mit Kasselernacken, Salzkartoffeln und Senf (500 kcal)
(840 kcal)

Menü 2 "Minestrone" Italienischer tomatierter Gemüseintopf mit frischem Basilikum, Makkaroni und Parmesan (380 kcal)
(720 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Donnerstag, 07.12.2023

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 Rindersaftgulasch mit Steinchampignons in Rotweinsauce, serviert mit Butternudeln (445 kcal)
(730 kcal)

Menü 2 Cremiger Blumenkohlaufguss mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Semmelbröselbutter, Schweizer Käse und Heidekartoffeln (400 kcal)
(685 kcal)

Apfelkompott mit Zimtsahne (160 kcal)

Freitag, 08.12.2023

Kürbis-Gurkencremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Mit Röstzwiebel-Senfkruste gratiniertes Seelachsfilet an Weinsauerkraut und Kartoffelpüree (440 kcal)
(760 kcal)

Menü 2 Vegetarischer Graupeneintopf mit Suppengemüse, Tofu, Heidekartoffeln, jungen Erbsen und frischer Petersilie (420 kcal)
(740 kcal)

Fruchtquarkspeise mit Vanille und Pflaume (160 kcal)

Samstag, 09.12.2023

Blumenkohlcremesuppe (160 kcal)

Menü 1 "Birnen, Bohnen & Speck" Geräucherter Schweinebauch an grünen Bohnen, pochierter Williams Birne, Kartoffeln und Kalbsjus (450 kcal)
(770 kcal)

Menü 2 Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln und Puderzucker an Lebkuchensauce (395 kcal)
(715 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 10.12.2023

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 Sauerbraten von der Holsteiner Färsche an Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß mit Brauner Butter (500 kcal)
(860 kcal)

Menü 2 Edelfischragout mit Garnelen in Krustentiersauce, serviert mit Basmatireis (400 kcal)
(760 kcal)

Advents-Eisdessert (230 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