

Menüplan vom 01.12.2025 bis 07.12.2025

Montag, 01.12.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Mit Hackfleisch gefüllte Kohlroulade an Specksoße, serviert mit Petersilienkartoffeln (450 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Käseknödel auf einem Rote Bete-Ragout mit Walnüssen und Birnen-Velouté (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 02.12.2025

Karottencremesuppe mit Orange und Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(780 kcal) "Boeuf Stroganoff" Rindfleischstreifen in Pommery-Senfsoße mit eingelegter Gurke und Champignons an Butter-Tagliatelle und Rote Bete (460 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Steinpilzravioli mit Salbei-Buttersoße und geriebenem Parmesan (380 kcal)
Mandarine- Pfirsichjoghurt mit Vanille (160 kcal)

Mittwoch, 03.12.2025

Spinatcremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Geflügelleberragout mit Champignons und Holsteiner Cox in Rotweinsoße, serviert mit Stampfkartoffeln (470 kcal)

Menü 2
(720 kcal) "Coldo Verde" Portugiesische Kohlsuppe mit Erdäpfeln und gebratener Lammwurst (auch vegetarisch erhältlich) (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 04.12.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(705 kcal) Kalbsblankett mit Karotten, jungen Erbsen, Champignons und grünem Spargel in Weißweinsoße an Langkornreis (420 kcal)

Menü 2
(0 kcal) entfällt (0 kcal)
Blaubeerkompott mit Schlagsahne (160 kcal)

Freitag, 05.12.2025

Mulligatawny-Suppe (160 kcal)

Menü 1
(760 kcal) Gebratenes Doradenfilet an Schwarzwurzelgemüse, Dill-Kartoffeln und Krustentiersoße (440 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Saisionaler vegetarischer Gemüseintopf mit Gabelspaghetti, Tomatenpesto und geriebenem Parmesan (380 kcal)
Kirschquarkspeise mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Samstag, 06.12.2025

Kohlrabicremesuppe (160 kcal)

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

Menü 2
(700 kcal) Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 07.12.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(855 kcal) Rosa gebratene Lammhüfte an Paprika-Zwiebelgemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinjus (500 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