

Menüplan vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

Montag, 08.12.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(820 kcal) Bratwurst an Rahmwirsing, Kartoffelpüree,
Kalbsjus und Senf (480 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Cremiger Rosenkohl-Kartoffelauf
mit Käse überbacken (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 09.12.2025

Passierte serbische Bohnensuppe (160 kcal)

Menü 1
(780 kcal) Mariniertes Putensteak an Paprika-Maisgemüse,
Meersalzkartoffeln und Portweinjus (460 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Süßkartoffel-Kürbiseintopf mit Tomaten, Chili,
Koriander und Knoblauch, serviert mit gebackenem Gemüse
(400 kcal)
Birnenjoghurt mit Vanille aromatisiert (160 kcal)

Mittwoch, 10.12.2025

Kartoffelcremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(770 kcal) Szegediner Gulasch vom Schwein und Rind mit viel
Sauerkraut, Paprika, Sauerrahm und Petersilienkartoffeln
(450 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Gemüsebratling an glasiertem Porree,
Waffelkartoffel und weißer Balsamico-Soße (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 11.12.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(705 kcal) Hähnchenkeule aus dem Ofen an bunter Gemüse-
pfanne, Kartoffelwedges und Madeirajus (420 kcal)

Menü 2
(0 kcal) entfällt
(0 kcal)
Mandarinenkompott mit Vanillesahne (160 kcal)

Freitag, 12.12.2025

Passierte Linsensuppe mit Kokos (160 kcal)

Menü 1
(770 kcal) Sauer eingelegter Brathering mit Zwiebelringen an
Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln (450 kcal)

Menü 2
(720 kcal) "Chili sin Carne" (vegetarisch) mit Crème fraîche
an Baguette Brot (400 kcal)
Vanillequarkspeise mit Pflaumensoße (160 kcal)

Samstag, 13.12.2025

Champignoncremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Pancakes mit Ahornsirup an warmem Beerenkompott
(400 kcal)

Menü 2
(760 kcal) Linseneintopf mit Bauchspeck, Wurzelgemüse,
Heidekartoffeln und einem Wiener Würstchen (440 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 14.12.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(835 kcal) Geschmorte Barbarie-Entenkeule an Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und Orangenjus (480 kcal)

Menü 2
(775 kcal) Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weißweinrahmsoße,
serviert mit Steinpilzrisotto (420 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