

# Menüplan vom 08.12.2025 bis 14.12.2025

## Montag, 08.12.2025

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | Gemüsecemesuppe (160 kcal)   |
| <b>Menü 1</b><br>(820 kcal) | Bratwurst an Rahmwirsing, Kartoffelpüree, Kalbsjus und Senf (480 kcal) |
| <b>Menü 2</b><br>(740 kcal) | Cremiger Rosenkohl-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken (400 kcal)     |
|                             | Dessertcreme mit Topping (180 kcal)                                    |

## Dienstag, 09.12.2025

|                             |   |
|-----------------------------|---|
|                             | Passierte serbische Bohnensuppe (160 kcal)  |
| <b>Menü 1</b><br>(780 kcal) | Mariniertes Putensteak an Paprika-Maisgemüse, Meersalzkartoffeln und Portweinjus (460 kcal)                       |
| <b>Menü 2</b><br>(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)   |
| <b>Menü 1</b><br>(770 kcal) | Szegediner Gulasch vom Schwein und Rind mit viel Sauerkraut, Paprika, Sauerrahm und Petersilienkartoffeln (450 kcal) |
| <b>Menü 2</b><br>(700 kcal) | Gemüsebratling an glasiertem Porree, Waffelkartoffel und weißer Balsamicosoße (380 kcal)                             |
|                             | Dessertcreme mit Topping (160 kcal)  |

## Donnerstag, 11.12.2025

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)   |
| <b>Menü 1</b><br>(705 kcal) | Hähnchenkeule aus dem Ofen an bunter Gemüsepfanne, Kartoffelwedges und Madeirajus (420 kcal) |
| <b>Menü 2</b><br>(0 kcal)   | entfällt<br>(0 kcal)   |

Mandarinenkompott mit Vanillesahne (160 kcal)

## Freitag, 12.12.2025

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | Passierte Linsensuppe mit Kokos (160 kcal)   |
| <b>Menü 1</b><br>(770 kcal) | Sauer eingelegter Brathering mit Zwiebelringen an Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln (450 kcal) |
| <b>Menü 2</b><br>(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)   |
| <b>Menü 1</b><br>(720 kcal) | Pancakes mit Ahornsirup an warmem Beerenkompott (400 kcal)  |
| <b>Menü 2</b><br>(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)  |
| <b>Menü 1</b><br>(835 kcal) | Geschmorte Barbarie-Entenkeule an Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Orangenjus (480 kcal) |
| <b>Menü 2</b><br>(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*