

Menüplan vom 02.07.2018 bis 08.07.2018

Montag, 02.07.2018

Leichte Pfifferlingrahmsuppe

Menü 1 *Hausgemachte Frikadelle an Champignonrahmsauce, Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln (435kcal)*

Menü 2 *Broccoli-Auflauf "Royal" mit Rosmarinschinken, Sonnenblumenkernen und Kerbelrahmsauce (345 kcal)*

Quittencreme (160 kcal)

Dienstag, 03.07.2018

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *geschmorte Putenoberkeule an fruchtiger Paprika-Tomatensauce und Safranreis (425 kcal)*

Menü 2 *gebratenes Bachforellenfilet an Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln (385 kcal)*

Früchtejoghurt mit Vanille (135 kcal)

Mittwoch, 04.07.2018

Leichte Broccolicremesuppe (95 kcal)

Menü 1 *Saftiger Kasselerrücken "Kalt" an Remouladensauce, Salat von Stangenbohnen und Knusprigen Bratkartoffeln (325 kcal)*

Menü 2 *Cremiges Waldpilzragout mit Frischen Kräutern und Spinat-Semmel-Knödel (385 kcal)*

cremiger Milchreis mit Kirschkompott (180 kcal)

Donnerstag, 05.07.2018

Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (65 kcal)

Menü 1 *Saftiger Schweineschulterbraten an Kümmeljus, Spitzkohl und geschmelzte Kartoffeln (485 kcal)*

Menü 2 *knackiger Römersalat an Parmesan-Dressing, Croutons, Knuspriger Speck und gebratene Garnele (365 kcal)*

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Sahne (160 kcal)

Freitag, 06.07.2018

Leichte Käserahmsuppe mit Nüssen (125 kcal)

Menü 1 *Buntbarsch auf der Haut gebraten an Weißweinrahmsauce, Erbsen-Möhren Gemüse und Salzkartoffeln (385 kcal)*

Menü 2 *Feuriges Lammcurry mit Tomate, Junger Mais, Bohnen, frischer Koriander und Basmati Wildreis*

Quarkspeise mit Vanille und Himbeeren (160 kcal)

Samstag, 07.07.2018

geräucherte Rote Paprikacremesuppe (95 kcal)

Menü 1 *Allgäuer Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Bergkäse(425 kcal)*

Menü 2 *Thüringer Rostbratwurst mit Kalbsjus, Sauerkraut und Kartoffelpüree (420 kcal)*

Limettencreme mit Schokolade (180 kcal)

Sonntag, 08.07.2018

Rinderbouillon mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *Roastbeef "Warm" im Kräutermantel an Tomatisierten Gemüse und Meersalzkartoffeln (445 kcal)*

Menü 2 *gebackener Rotbarsch an Sauce Tatar, Zitrone, und Pellkartoffelsalat (430 kcal)*

Eisdessert (225 kcal)



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!