

Menüplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025

Montag, 31.03.2025

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(790 kcal) Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kohlrabi im Petersilienrahm an Kartoffelstampf und Senf (450 kcal)

Menü 2
(770 kcal) In Parmesan-Eihülle gebackenes Auberginenschnitzel an Tomaten-Basilikumsoße, serviert mit Kartoffelgnocchi (430 kcal)

Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 01.04.2025

Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Speck (160 kcal)

Menü 1
(800 kcal) Mit Pfirsich und Schweizer Käse gratiniertes Schweinesteak an Preiselbeeren, Pommes Frites und Gewürzjus (460 kcal)

Menü 2
(680 kcal) Kartoffel-Zucchini-Rösti an Schnittlauchquark und Feldsalat mit Apfelvinaigrette (340 kcal)

Vanillesahnejoghurt mit Blaubeersoße (180 kcal)

Mittwoch, 02.04.2025

Brokkolicremesuppe (160 kcal)

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

Menü 2
(720 kcal) Süßkartoffel-Chili-Eintopf mit Linsen, geräucherter Paprika, Wurzelgemüse, Korianderpesto und Raita an Naan (400 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 03.04.2025

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1
(715 kcal) "Wiener Backhendl" Maishuhnkeule an Speckkartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone (430 kcal)

Menü 2
(735 kcal) "Macaroni and Cheese" Nudelaufbau in Käserahmsauce, serviert mit Schmelze und gerösteten Zwiebeln (450 kcal)

Beerenkompott mit Schlagsahne (160 kcal)

Freitag, 04.04.2025

Cremesuppe von grünen Bohnen (160 kcal)

Menü 1
(750 kcal) Seelachsfilet unter einer Zwiebel-Senfkruste an Karotten-Erbsegemüse, Butterkartoffeln und Dillrahmsauce (430 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Cremiges Sonnenweizen-Risotto mit Bärlauch, Kirschtomaten, Mozzarella und Pinienkernschaum (400 kcal)

Himbeerquarkspeise mit Vanille (160 kcal)

Samstag, 05.04.2025

Tomatencremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Eierpfannkuchen mit Blaubeeren gefüllt an Vanille-Tonkabohnensoße (400 kcal)

Menü 2
(700 kcal) Bauernfrühstück "vegetarisch", gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln, Petersilie und Ei an Gewürzgurke (380 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 06.04.2025

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(835 kcal) Geschmorte Hirschkeule an Champignon Gemüse, Semmelkloß und Rotwein-Wacholdersauce (480 kcal)

Menü 2
(825 kcal) Hausgemachte Fischfrikadelle an Lyoner Kartoffeln, Remouladensoße und Zitrone (470 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