

Menüplan vom 28.10.2024 bis 03.11.2024

Montag, 28.10.2024

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1 "Senfeier" gekochte Eier mit Pommery-Senfkorsoße an Blattspinat und Butterkartoffeln (740 kcal) (400 kcal)

Menü 2 Hausgemachter Gemüseauflauf "Royal" an Meersalzkartoffeln und Bearner Soße (730 kcal) (390 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 29.10.2024

Champignoncremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Geschmorter Kasslernacknbraten an Speck- Sauerkraut, Semmelkloß und RotweinsöÙe (820 kcal) (480 kcal)

Menü 2 Mit Couscous gefüllte Paprikaschote an einem Ragout aus bunten Tomaten und frischen Kräutern (740 kcal) (400 kcal)
Erdbeersahnejoghurt mit Vanille aromatisiert (180 kcal)

Mittwoch, 30.10.2024

Brokkolicremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Pikantes Thailändisches Hähnchencurry (rot) mit saisonalem Gemüse an Basmatireis (760 kcal) (440 kcal)

Menü 2 Vegetarische "Borschtsch" mit Rote Bete, Sauerrahm, Heidekartoffeln und Pierogi (700 kcal) (380 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Donnerstag, 31.10.2024

Geflügelbrühe mit Einlage (125 kcal)

Menü 1 Tranche vom Schweinefilet an karamelisiertem Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln und Portweinjus (765 kcal) (480 kcal)

Menü 2 Ofenkartoffel mit Kräuterquark und geschmortem Kürbis (625 kcal) (340 kcal)
Waldmeister Götterspeise mit Schlagsahne (160 kcal)

Freitag, 01.11.2024

GetröÙfelte Kartoffelcremesuppe (160 kcal)

Menü 1 Seelachsfilet unter einer Kräuterkruste an Linsengemüse, Salzkartoffeln und Pernod-RahmsöÙe (770 kcal) (450 kcal)

Menü 2 Cremige Allgäuer Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln und Bergkäse (740 kcal) (420 kcal)
Orangenquarkspeise mit Rosinen (160 kcal)

Samstag, 02.11.2024

Karottencremesuppe mit Ingwer (160 kcal)

Menü 1 Serbischer Bohneneintopf mit Susländer Schweinebauch, Paprika, pikanter Salami, Kartoffeln und Dill (720 kcal) (400 kcal)

Menü 2 Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Grand Marnier und Puderzucker an Apfelkompott (720 kcal) (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 03.11.2024

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1 Semmerolle vom Kalb "Sous Vide" gegart an in Honig glasiertem Wurzelgemüse, Kartoffelkroketten und SteinpilzrahmsöÙe (835 kcal) (480 kcal)

Menü 2 "Paella" Spanische Reispfanne mit Garnelen, Muscheln, Chorizo, jungen Erbsen, Paprika und Safran (825 kcal) (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