

Menüplan vom 23.12.2024 bis 29.12.2024

Montag, 23.12.2024

Gemüsecremesuppe (160 kcal)

Menü 1
(780 kcal) Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Kohlrabi-Karottengemüse, hausgemachten Kartoffelecken und Gewürzjus (440 kcal)

Menü 2
(750 kcal) Pastasotto mit getrockneten Tomaten, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten und geriebenem Parmesan (410 kcal)
Dessertcreme mit Topping (180 kcal)

Dienstag, 24.12.2024

Steinpilzcremesuppe mit karamellisierten Walnüssen (160 kcal)

Menü 1
(820 kcal) Tranche vom Rinderfilet im Schinkenspeckmantel an Rotweinzwiebeln, bunten Karotten, Rosmarinkartoffeln und Jus (500 kcal)

Menü 2
(720 kcal) Winter-Gemüsetarte an geschmortem Kürbis, Pistazien, Amarettinis und Süßkartoffel-Kokossoße (400 kcal)
Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Mittwoch, 25.12.2024

Rote Bete Suppe mit saurer Sahne und Lebkuchen Croûtons (160 kcal)

Menü 1
(820 kcal) Ofenfrische Gänsebrust an Gewürzrotkohl, geschmelztem Kartoffelkloß und Beifußjus (500 kcal)

Menü 2
(740 kcal) Gebratener Kabeljau auf geschmorten Rosenkohlblättern, an Kartoffelbaumkuchen und Cranberry-Gin-Buttersoße (420 kcal)

Eis vom weißen Nougat mit Baileys-Tonka Bohnen Soße (160 kcal)

Donnerstag, 26.12.2024

Kraftbrühe von der Holsteiner Ente mit Pfannkuchenstreifen (125 kcal)

Menü 1
(735 kcal) Hirschsteak auf einem Ragout aus Steinchampignons, Tiroler Speck und altem Balsamico Essig an Dauphine Kartoffeln (450 kcal)

Menü 2
(685 kcal) Lachsfilet unter einer Mandel-Gewürzkruste an gepickeltem Kürbis, Kürbisravioli und Verjus Velouté (400 kcal)

Weihnachtsdessert (160 kcal)

Freitag, 27.12.2024

Selleriecremesuppe (160 kcal)

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

Menü 2
(710 kcal) Buntes vegetarisches Kartoffelgulasch mit Winterbirne, Altländer Wurzelgemüse und saurer Sahne (390 kcal)
Blaubeerquarkspeise mit Vanille (160 kcal)

Samstag, 28.12.2024

Kürbiscremesuppe mit Ingwer (160 kcal)

Menü 1
(720 kcal) Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Grand Marnier und Puderzucker an warmem Obstkompott (400 kcal)

Menü 2
(730 kcal) "Irish Stew" Eintopf mit Lamm, Kartoffeln, Graupen, Karotten, Pastinaken, Spitzkohl und Petersilie (410 kcal)

Dessertcreme mit Topping (160 kcal)

Sonntag, 29.12.2024

Rinderbrühe mit Einlage (130 kcal)

Menü 1
(835 kcal) Rinderschmorbraten an Rosenkohl mit Speckstippe, Kartoffelkroketten und Portweinjus (480 kcal)

Menü 2
(805 kcal) Gebratenes Seehechtfilet an Safranrahmsauce, serviert mit cremigen Basilikumrisotto (450 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