



	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 27.09.	Tomatencremesuppe mit Basilikum Hacksteak vom Rind und Schwein mit Porreegemüse in Rahmsauce und Salzkartoffeln Buttermilch Mango Dessertcreme	Klare Fleischbrühe mit Gemüsewürfeln Hacksteak vom Rind und Schwein mit leichter Rahmsauce, Pastinakengemüse, Salzkartoffeln Apfelkompott mit Schmand	Tomatencremesuppe mit Basilikum Nudel-Gemüseauflauf mit leichter Petersilien-Cremesauce, Grilltomate Buttermilch Mango Dessertcreme
Dienstag 28.09.	Klare Geflügelbrühe mit Reis Gebratene Cevapcici vom Rind auf Tomaten-Paprikasauce, Risoleekartoffeln und Krautsalat mit Tzatziki Karamellpudding mit Eierlikör	Kiwi-Bananen Kaltschale Fischragout mit Lachs, Seelachs und Shrimps in holländischer Sauce mit Dill, dazu gedünstete Karotten und Salzkartoffeln Birnenkompott	Kiwi-Bananen Kaltschale Gebratene Rote Bete Kartoffelplätzchen mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, dazu Feldsalat mit Balsamicodressing Karamellpudding mit Eierlikör
Mittwoch 29.09.	Kleiner Salatteller Hähnchenmedaillon mit Ananas und Käse, leichter Frucht-Currysauce, Romanescogemüse und Reis Edelbitter-Schokoladenpudding	Kleiner Salatteller Kohlrabirahmgemüseeeintopf mit Hackfleischbällchen Tropischer Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Kohlrabirahmgemüseeeintopf Edelbitter-Schokoladenpudding
Donnerstag 30.09.	Schweizer Zwiebelsuppe Geschmortes Schweinenackensteak in Weißwein-Rosinencremesauce mit gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtpüree	Kräutercremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Mirabellenkompott	Schweizer Zwiebelsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Vanillepudding mit Fruchtpüree
Freitag 01.10.	Lauch-Kartoffelcremesuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Dillrahmsauce, Schmorgurkengemüse und Kartoffelpüree Frischkäsecreme mit Heidelbeerkompott	Sternchennudelsuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Rahmgemüse und Kartoffelpüree Ananaskompott	Lauch-Kartoffelcremesuppe Ravioline verdura mit Gemüsefüllung und Tomatensauce, dazu Blattsalate mit Thousand Island Dressing Frischkäsecreme mit Heidelbeerkompott
Samstag 02.10.	Kleiner Salatteller Linseneintopf mit Räucherfleisch und Würstchenscheiben Buttermilchdessert mit Gartenfrüchten	Kleiner Salatteller Gebratenes Schweineschnitzel an Sauce hollandaise mit Kochschinken- und Ananasstreifen, Vichykarotten und Salzkartoffeln Apfelmus mit Preiselbeeren	Kleiner Salatteller Polenta mit Spinat-Käsefüllung auf Gemüsebolognese Buttermilchdessert mit Gartenfrüchten
Sonntag 03.10.	Ochsenschwanzsuppe Burgunderbraten mit französischer Senfsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelkroketten Waldfruchtpudding	Klare Gärtnerin Suppe Burgunderbraten in leichter Bratensauce, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Kartoffelkroketten Pfirsichkompott	Klare Gärtnerin Suppe Milchbratling mit toskanischer Tomatenfüllung, Kräuterrahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln Waldfruchtpudding

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema wählen Sie bitte unsere Durchwahl 05151 – 797 718.