TÖNEBÖN STIFTUNG TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 3

03. – 09. Oktober 2022

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 03.10.	Grießsuppe mit Gemüsewürfeln **Hähnchenbrustschnitzel natur mit leichter Kerbelrahmsauce, Karottengemüse und Kartoffelpüree** Maracuja Kefir Dessert	Rinderbrühe mit Fleischklößchen **Vollkornnudelauflauf mit Gemüse auf leichter Käsesauce, Eisbergsalat mit Joghurtdressing** Apfelkompott mit Sauerrahmsauce	Grießsuppe mit Gemüsewürfeln **Vollkornnudelauflauf mit Gemüse auf leichter Käsesauce, Eisbergsalat mit Joghurtdressing** Maracuja Kefir Dessert
Dienstag 04.10.	Kohlrabicremesuppe mit Kerbel **Gefüllte Rote Paprikaschote mit Schweinehackfleischfüllung, Rosmarinsauce und Ofenkartoffeln** Schokoladenpudding mit Schattenmorellen	Klare Fleischbrühe mit Klößen **Leicht gebratene Forelle mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln, dazu Blattsalate mit Zitronenvinaigrette** Ananaskompott	Kohlrabicremesuppe mit Kerbel **Marillenknödel mit Mohnsauce** Schokoladenpudding mit Schattenmorellen
Mittwoch 05.10.	Kleiner Salatteller **Geschmortes Kalbfleischragout in Mischpilzrahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln** Erdbeerpudding	Kleiner Salatteller **Flämischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Kochschinkenstreifen** Tropicana-Geleespeise mit Vanilleschaum	Kleiner Salatteller **Flämischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln** Erdbeerpudding
Donnerstag 06.10.	Fleischbrühe mit Eierstich **Geschmorte Kohlroulade mit leichter Kümmelsauce und Kartoffeln** Reis Trautmansdorff	Fleischbrühe mit Eierstich **Eieromelette mit Gemüseragout, Rahmsauce und Petersilienkartoffeln** Mirabellenkompott	Pilzcremesuppe **Eieromelette mit Gemüseragout, Rahmsauce und Petersilienkartoffeln** Reis Trautmansdorff
Freitag 07.10.	Kürbiscremesuppe **Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle mit Zitronenrahmsauce, Pariser-Karotten und Petersilienkartoffeln** Bananenpudding mit Kaffeecreme	Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage **Hackfleischbällchen in Rahmkohlrabi mit Petersilienkartoffeln** Apfelmus mit Johannisbeergelee	Kürbiscremesuppe **Grillgemüse mit Schafskäseflocken im Reisrand** Bananenpudding mit Kaffeecreme
Samstag 08.10.	Kleiner Salatteller **Gebratenes Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln** Mandarinen-Mascarpone Cremedessert	Kleiner Salatteller **Hühnersuppeneintopf mit Gemüsewürfeln und Eierstich** Pflaumenkompott	Kleiner Salatteller **Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot** Mandarinen-Mascarpone Cremedessert
Sonntag 09.10.	Geflügelcremesuppe **Rind- und Schweineragout mit Champignons, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffeln** Heidelbeer Buttermilchdessert	Gemüsebouillon mit Nudeln **Rind- und Schweineragout mit leichter Cremesauce, Kaisergemüse und Kartoffeln** Mandarinenkompott	Gemüsebouillon mit Nudeln **Leicht gebratene Tofu-Gemüsetasche mit Kräutercremesauce, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salatteller** Heidelbeer Buttermilchdessert

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