TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 6

13. – 19. Februar 2023

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 13.02.	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, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln** Apfelkompott mit Schmand	Tomatencremesuppe mit Basilikum **Nudel-Gemüseauflauf mit leichter Petersilien-Cremesauce, Grilltomate** Buttermilch Mango Dessertcreme
Dienstag 14.02.	Klare Geflügelbrühe mit Reis **Gabelspaghetti mit Hackfleischsauce „Bologneser Art“ und Sellerie-Karottensalat** Alles Liebe zum Valentinstag Karamellpudding mit Eierlikör	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe **Fischragout mit Lachs, Seelachs in holländischer Sauce, dazu Broccoligemüse und Salzkartoffeln** Birnenkompott	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe **Gebratene Rote Bete Kartoffelplätzchen mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, dazu Sellerie-Karottensalat** Karamellpudding mit Eierlikör
Mittwoch 15.02.	Kleiner Salatteller **Geschmortes Schweinenackensteak in Weißwein-Thymiancremesauce mit gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln** Edelbitter-Schokoladenpudding	Kleiner Salatteller **Kohlrabirahmeintopf mit Hackfleischbällchen** Tropischer Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller **Kohlrabirahmeintopf** Edelbitter-Schokoladenpudding
Donnerstag 16.02.	Schweizer Zwiebelsuppe **Gebratene Cevapcici vom Geflügel auf Tomaten-Paprikasauce, Reis und Krautsalat mit Tzatziki** Vanillepudding mit Fruchtpüree	Kräutercremesuppe **Pfannkuchen mit Champignonrahmsauce und Romanesco-Blumenkohlgemüse** Mirabellenkompott	Schweizer Zwiebelsuppe **Pfannkuchen mit Champignonrahmsauce und Romanesco-Blumenkohlgemüse** Vanillepudding mit Fruchtpüree
Freitag 17.02.	Lauch-Kartoffelcremesuppe **Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Ingwerrahmsauce, Kürbisgemüse und Reis** Frischkäsecreme mit Heidelbeerkompott	Sternchennudelsuppe **Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Rahmgemüse und Kartoffeln** Ananaskompott	Lauch-Kartoffelcremesuppe **Ravioline verdura mit Gemüsefüllung und Tomatensauce, dazu Blattsalate mit Thousand Island Dressing** Frischkäsecreme mit Heidelbeerkompott
Samstag 18.02.	Kleiner Salatteller **Linseneintopf mit Räucherfleisch** Buttermilchdessert mit Gartenfrüchten	Kleiner Salatteller **Gebratenes Schweineschnitzel an Sauce hollandaise, Vichykarotten und Salzkartoffeln** Apfelmus mit Preiselbeeren	Kleiner Salatteller **Gemüsesoufflé auf Kräutercremesauce** Buttermilchdessert mit Gartenfrüchten
Sonntag 19.02.	Ochsenschwanzsuppe **Burgunderbraten mit Rotweinsauce, Spitzkohl und Kartoffeln** Waldfruchtpudding	Klare Gärtnerin Suppe **Burgunderbraten in leichter Bratensauce, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Kartoffeln** Pfirsichkompott	Klare Gärtnerin Suppe **Milchbratling mit toskananischer Tomatenfüllung, Kräuterrahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln** Waldfruchtpudding

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