TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 2

08. - 14. April 2024

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 08.04.	Süßkartoffelcremesuppe **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Nudeln** Kaffeepudding	Eiermuschelsuppe **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln** Apfelmus mit Preiselbeeren	Süßkartoffelcremesuppe **Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott** Kaffeepudding
Dienstag 09.04.	Bouillon mit Backerbsen **Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit leichter Zwiebelsauce, Tomatenreis und Weißkohlsalat mit Tzatziki** Buttermilchdessert mit Zwiebackstreuseln	Gemüsecremesuppe **Gebratenes Seelachsfilet mit Choronsauce, Broccoligemüse und Salzkartoffeln** Stachelbeerkompott	Gemüsecremesuppe **Pfannkuchen mit heißen Kirschen** Buttermilchdessert mit Zwiebackstreuseln
Mittwoch 10.04.	Kleiner Salatteller **Ragout fin vom Huhn mit Spargel und Champignons in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln** Quarkdessert Mandarine	Kleiner Salatteller **Ragout fin vom Huhn in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln** Aprikosenkompott	Kleiner Salatteller **Moussaka – Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln, dazu Bechamelsauce** Quarkdessert Mandarine
Donnertag 11.04.	Kerbelcremesuppe **Sautierte Rinderleberstreifen in Apfel-Thymiansauce, Kartoffelpüree und Rote Bete Salat** Kirschquarkspeise mit Amarettinistreuseln	Kerbelcremesuppe **Kartoffelpuffer mit Apfelmus** Mirabellenkompott	Asiatische Gemüsebouillon **Kartoffelpuffer mit Apfelmus** Kirschquarkspeise mit Amarettinistreuseln
Freitag 12.04.	Rindfleischbrühe mit Erbsen und Tomatenklößchen **Gebratenes Seelachsfilet an Dillrahmsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree** Vanillepudding mit Erdbeersirup	Frucht-Currycremesuppe **Leicht gebratene Risoleekartoffeln mit Rühreiern und Wurzelgemüse** Pfirsichkompott	Frucht-Currycremesuppe **Gebratene Risoleekartoffeln mit Rühreiern und grünen Bohnen** Vanillepudding mit Erdbeersirup
Samstag 13.04.	Kleiner Salatteller **Schnippelbohneneintopf mit Räucherfleischwürfeln** Grießflammerie mit Fruchtsauce	Kleiner Salatteller **Gebratenes Schweineschnitzel auf Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln** Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller **Westfälischer Pickert mit Apfelmus** Grießflammerie mit Fruchtsauce
Sonntag 14.04.	Hochzeitssuppe **Saftiger Schweinebraten mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln** Bayrisch Creme mit Erdbeerpüree	Spargelcremesuppe **Saftiger Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln** Süßkirschkompott mit Naturjoghurt	Spargelcremesuppe **Tortellini mit Pestorahmsauce, dazu einen kleinen Salatteller** Bayrisch Creme mit Erdbeerpüree

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