TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 1

23. – 29. Juni 2025

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 23.06.	Rinderbrühe **Gekochte Hühnereier in Senfsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln** Latte Macchiato Pudding	Knollen-Selleriecremesuppe **Makkaroni mit Tomatencremesauce und Kochschinkenstreifen, dazu Broccoligemüse** Apfelkompott mit Sauerrahm	Knollen-Selleriecremesuppe **Makkaroni mit Tomatencremesauce, dazu Broccoligemüse** Latte Macchiato Pudding
Dienstag 24.06.	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen **Rindfleischragout in Meerrettichsauce, Bouillongemüse und Petersilienkartoffeln** Himbeer-Quarkdessert mit Minze	Sauerkirschkaltschale **Gebratenes Seelachsfilet mit leichter Zitronencremesauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln** Ananaskompott	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen **Ruccola-Süßkartoffelschnitzel mit Kräuterrahmsauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln** Himbeer-Quarkdessert mit Minze
Mittwoch 25.06.	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen **Geschmorte Kohlroulade mit leichter Kümmelsauce und Kartoffeln** Schokoladenpudding mit Birnenkompott	Schinkencremesuppe **Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln** Obstsalat	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen **Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit napolitanischer Füllung und Tomatensauce** Schokoladenpudding mit Birnenkompott
Donnerstag 26.06.	Geflügelbrühe mit Eierstich **Ragout fin vom Huhn mit Spargel und Champignons in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln** Nougatpudding	Rosenkohlcremesuppe **Ragout fin vom Huhn in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln** Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe **Moussaka – Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln, dazu Bechamelsauce** Nougatpudding
Freitag 27.06.	Brokkolicremesuppe **Gebratenes Schollenfilet mit leichter Speckrahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln** Sahnepudding mit Erdbeersirup	Kraftbrühe mit Gemüsewürfel **Grießbrei mit Sauerkirschkompott** Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce	Brokkolicremesuppe **Grießbrei mit Sauerkirschkompott** Sahnepudding mit Erdbeersirup
Samstag 28.06.	Kleiner Salatteller **Gebratenes Schweineschnitzel mit Paprikarahmsauce, Romanobohnen und Salzkartoffeln** Apfelquarkspeise	Kleiner Salatteller **Hühnersuppeneintopf mit Gemüsewürfeln und Eierstich** Pfirsichwürfelkompott	Kleiner Salatteller **Backcamembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot** Apfelquarkspeise
Sonntag 29.06.	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie **Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln** Vanille-Quarkdessert mit Himbeerpüree	Gemüsebrühe mit Nudeln **Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln** Fruchtcocktail	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie **Mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, Rosmarinsauce und Naturreis** Vanille-Quarkdessert mit Himbeerpüree

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