TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 7

16. – 22. März 2026

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 16.03.	Fleischbrühe mit Flädle **Currywurstgulasch mit Schwenkkartoffeln und Bohnensalat** Nuss-Nougatpudding	Gemüsecremesuppe **Gabelspaghetti mit Basilikumrahmsauce, Fenchel-, Karotten- und gebratene Hähnchenstreifen** Apfelkompott	Gemüsecremesuppe **Gabelspaghetti mit Basilikumrahmsauce, Fenchel- und Karottenstreifen** Nuss-Nougatpudding
Dienstag 17.03.	Blumenkohlcremesuppe **Wirsingroulade mit Zwiebel-Räucherspeckrahmsauce und Salzkartoffeln** Buttermilch-Zitronendessert	Rindfleischbrühe mit Backerbsen **Gedämpftes Seelachsfilet mit Weißwein-rahmsauce, Rahmgemüse und Salzkartoffeln** Obstsalat	Blumenkohlcremesuppe **Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanillesauce** Buttermilch-Zitronendessert
Mittwoch 18.03.	Wirsingcremesuppe **Gebratenes Putenbruststeak auf Asia-Gemüse-Mischung in einer leichten süß-sauren Sauce, dazu Reis** Schokoladenpudding mit Bananencremesauce	Fleischbrühe mit Eierstich **Leicht gebratenes Putenbruststeak auf Gartengemüse in leichter Cremesauce, dazu Salzkartoffeln** Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesauce	Wirsingcremesuppe **Bunte Gnocchi mit pikanter Käsesauce und Grilltomate** Schokoladenpudding mit Bananencremesauce
Donnerstag 19.03.	Gemüsebrühe mit Eierfäden **Schweinefleischragout in Rahmsauce mit Champignons und Gemüsestreifen, Kaisergemüse und Butterspätzle** Heidelbeer-Fruchtjoghurt	Hummercremesuppe **Schweinefleischragout in Rahmsauce mit Gemüsestreifen, Kaisergemüse und Salzkartoffeln** Ananaskompott	Gemüsebrühe mit Eierfäden **Schmelzkäsebratling mit Goudakäse, Paprikacremesauce, Zucchinigemüse und Salzkartoffeln** Heidelbeer-Fruchtjoghurt
Freitag 20.03.	Geflügelcremesuppe **Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahmsauce, dazu Kartoffeln mit Speckstippe** Grießflammerie mit Kirschen	Klare Tomatensuppe **Hackfleischbällchen in Rahmkohlrabi mit Petersilienkartoffeln** Apfelmus mit Sahne	Klare Tomatensuppe **Quarkkäulchen mit Vanillesauce** Grießflammerie mit Kirschen
Samstag 21.03.	Kleiner Salatteller **Bratwurst mit Tafelsenf, lauwarmer Kartoffelsalat mit Essig und Öl** Milchreis mit Ananas	Kleiner Salatteller **Möhreneintopf mit Kasselerfleischwürfeln** Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller **Möhreneintopf mit Petersilie** Milchreis mit Ananas
Sonntag 22.03.	Buchweizencremesuppe **Gebratenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, zweierlei Karottengemüse und Salzkartoffeln** Panna Cotta mit Himbeersirup	Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Gemüse **Leicht gebratene Hähnchenbrust mit Petersiliecremesauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln** Sauerkirschkompott	Buchweizencremesuppe **Karotten-Kartoffelrösti mit Petersiliencremesauce und Blumenkohlgemüse** Panna Cotta mit Himbeersirup

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