TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 1

09. – 15. November 2026

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 09.11.	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 10.11.	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen **Hausgemachter Grünkohl mit Mettende, Tafelsenf und Salzkartoffeln** Himbeer-Quarkdessert mit Minze	Fleischbrühe mit Fadennudeln **Gebratenes Seelachsfilet mit leichter Zitronencremesauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln** Ananaskompott	Paprikasauerrahmsuppe mit Schnittlauchröllchen **Ruccola-Süßkartoffelschnitzel mit Kräuter-rahmsauce, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln** Himbeer-Quarkdessert mit Minze
Mittwoch 11.11.	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen **Geschmorte Kohlroulade mit leichter Kümmel-Räucherspecksauce und Petersilienkartoffeln** Schokoladenpudding mit Birnenkompott	Schinkencremesuppe **Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln** Obstsalat	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen **Gefüllte Pfannkuchenröllchen mit napolitanischer Füllung und Pestorahmsauce** Schokoladenpudding mit Birnenkompott
Donnerstag 12.11.	Geflügelbrühe mit Eierstich **Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons in leichter Cremesauce, Kaisergemüse und Reis** Nougatpudding	Rosenkohlcremesuppe **Hühnerfrikassee in leichter Cremesauce, Ardennengemüse und Petersilienkartoffeln** Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe **Moussaka – Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln, dazu Bechamelsauce** Nougatpudding
Freitag 13.11.	Passierte Kartoffelcremesuppe **Gebratenes Schollenfilet mit leichter Speckrahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln** Sahnepudding mit Erdbeersirup	Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln **Paniertes Hähnchenschnitzel mit leichter Rahmsauce und Kartoffeln, dazu Feldsalat mit French Dressing** Waldmeistergötterspeise mit Vanillesauce	Passierte Kartoffelcremesuppe **Grießbrei mit Kirschkompott** Sahnepudding mit Erdbeersirup
Samstag 14.11.	Kleiner Salatteller **Gebratenes Schweineschnitzel mit Paprikarahm-sauce, Romanobohnen und Salzkartoffeln** Apfelquarkspeise	Kleiner Salatteller **Hühnersuppeneintopf mit Gemüsewürfeln und Eierstich** Pflaumenkompott	Kleiner Salatteller **Backcamembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot** Apfelquarkspeise
Sonntag 15.11.	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie **Geschnetzeltes vom Schweinefleisch in Rahmsauce mit Champignons, Broccoligemüse und Kartoffeln** Vanille-Quarkdessert mit Himbeerpüree	Gemüsebrühe mit Nudeln **Geschnetzeltes vom Schweinefleisch 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.