TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 2

16. – 22. November 2026

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 16.11.	Süßkartoffelcremesuppe **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Nudeln** Kaffeepudding	Eiermuschelsuppe **Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pestocremesauce, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln** Apfelmus mit Preiselbeeren	Süßkartoffelcremesuppe **Gebratene Rote Bete Sticks mit Kräutersauce und Salzkartoffeln** Kaffeepudding
Dienstag 17.11.	Bouillon mit Gemüsewürfeln **Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit leichter Zwiebelsauce, Tomatenreis und Weißkohlsalat mit Tzatziki** Buttermilchdessert mit Rhabarber-Vanille	Gemüsecremesuppe **Backfischfilet mit dünner Reispanade und Kurkuma-Ingwer-Cremesauce, Kürbisgemüse und Salzkartoffeln** Stachelbeerkompott	Gemüsecremesuppe **Gebratene Brokkoli-Ecke mit Haferflocken, Kürbisgemüse, Kurkuma-Ingwer-Cremesauce und Salzkartoffeln** Buttermilchdessert mit Rhabarber-Vanille
Mittwoch 18.11.	Zwiebelcremesuppe **Gebratenes Putenschnitzel mit Rosmarin-Orangencremesauce, gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Nudeln** Mangojoghurt	Rindfleischbrühe mit Flädle **Gebratenes Schweineschnitzel mit Rosmarincremesauce, gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln** Aprikosenkompott	Zwiebelcremesuppe **Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce** Mangojoghurt
Donnerstag 19.11.	Kerbelcremesuppe **Hausgemachter Grünkohl mit Mettende, Tafelsenf und Salzkartoffeln** Kirschquarkspeise	Kerbelcremesuppe **Lasagne Bolognese auf Bechamelsauce, mediterranes Grillgemüse** Mirabellenkompott	Asiatische Gemüsebouillon **Kartoffelpuffer mit Apfelmus** Kirschquarkspeise
Freitag 20.11.	Rindfleischbrühe mit Erbsen **Gebratenes Dorschfilet an Dillrahmsauce, Vichykarotten und Kartoffeln** Vanillepudding mit Waldmeistersirup	Frucht-Currycremesuppe **Rostbratwurst, Bratensenfsauce, Karottenscheiben und Würfelkartoffeln** Pfirsichkompott	Frucht-Currycremesuppe **Gebratene Würfelkartoffeln mit Rühreiern und grünen Bohnen** Vanillepudding mit Waldmeistersirup
Samstag 21.11.	Kleiner Salatteller **Bratwurst mit Tafelsenf, Kartoffelsalat mit Essig und Öl** Grießflammerie mit Fruchtsauce	Kleiner Salatteller **Bunter Gemüseeintopf mit Würstchenscheiben** Rhabarberkompott mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller **Quinoa Erbsenfrikadelle auf Rahmgemüse mit Minze, dazu Salzkartoffeln** Grießflammerie mit Fruchtsauce
Sonntag 22.11.	Hochzeitssuppe **Saftiger Schweinebraten mit Bratensauce, Butterbohnen und Salzkartoffeln** Apfelpudding	Passierte Kartoffelcremesuppe **Saftiger Schweinebraten mit leichter Bratensauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln** Süßkirschkompott mit Naturjoghurt	Passierte Kartoffelcremesuppe **Eieromelette mit Gemüseragout, Cremesauce und Kartoffeln** Apfelpudding

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