TÖNEBÖN STIFTUNG
TÖNEBÖN GALA MENÜ

Speiseplan-Woche 3

23. – 29. November 2026

05151 – 797 718

	Klassiker Menü 1	Leichtes Menü 2	Vegetarisches Menü 3
Montag 23.11.	Grießsuppe mit gerösteten Gemüsewürfeln **Hähnchenbrustschnitzel natur in leichter Rahmsauce, Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree** Bananenpudding mit Kaffeecreme	Rinderbrühe mit Flädle **Vollkornnudelauflauf mit Gemüse auf leichter Käsesauce, Eisbergsalat mit Joghurtdressing** Apfelkompott mit Sauerrahmsauce	Grießsuppe mit gerösteten Gemüsewürfeln **Vollkornnudelauflauf mit Gemüse auf leichter Käsesauce, Eisbergsalat mit Joghurtdressing** Bananenpudding mit Kaffeecreme
Dienstag 24.11.	Kohlrabicremesuppe mit Kerbel **Gebratene Geflügel-Hackfleischröllchen, Paprikacremesauce, Zucchinigemüse und Salzkartoffeln** Schokoladenpudding mit Schattenmorellen	Klare Fleischbrühe mit Klößchen **Leicht gebratenes Tiefseehechtfilet mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln, dazu Blattsalate mit Sylter Dressing** Ananaskompott	Kohlrabicremesuppe mit Kerbel **Pfannkuchen mit Kirschkompott, dazu Vanillesauce** Schokoladenpudding mit Schattenmorellen
Mittwoch 25.11.	Champignoncremesuppe **Gebratenes Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce, Vichykarotten und Salzkartoffeln** Erdbeerpudding mit Keksstreuseln	Gemüsebrühe mit Backerbsen **Gebratenes Hähnchenschnitzel mit holländischer Sauce, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln** Tropicana-Geleespeise mit Vanilleschaum	Gemischter Salatteller **Rahm-Gemüseeintopf mit Kartoffeln** Erdbeerpudding mit Keksstreuseln
Donnerstag 26.11.	Fleischbrühe mit Eierstich **Geschmorte dicke Rippe vom Schwein, Senfsauce, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln** Reis Trautmansdorff	Fleischbrühe mit Eierstich **Hähnchenroulade mit Broccoli-Käsefüllung, Tomatencremesauce, Nudeln mit Gemüsestreifen** Mirabellenkompott	Brokkolicremesuppe **Tortellini mit Basilikumrahmsauce, Blattsala te mit Honig-Senfdressing** Reis Trautmansdorff
Freitag 27.11.	Linsencremesuppe **Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle mit leichter Meerrettichcremesauce, Karotten-Kürbis-Gemüse und Petersilienkartoffeln** Pfirsich-Maracuja Quarkspeise mit dunklen Schokoladenraspeln	Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage **Putenfleischkäse leicht gebraten auf Meerrettichcremesauce, Karotten-Kürbis-Gemüse und Petersilienkartoffeln** Apfelmus mit Johannisbeergelee	Linsencremesuppe **Rahmspinat mit Rühreiern und Salzkartoffeln** Pfirsich-Maracuja Quarkspeise mit dunklen Schokoladenraspeln
Samstag 28.11.	Kleiner Salatteller **Szegediner Schweinefleischragout mit Sauerkraut und Paprika, Romanobohnen und Salzkartoffeln** Mandarinen-Mascarpone Cremedessert mit Amarettinibröseln	Kleiner Salatteller **Kartoffeleintopf mit Würstchenscheiben** Pflaumenkompott	Kleiner Salatteller **Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfeln** Mandarinen-Mascarpone Cremedessert mit Amarettinibröseln
Sonntag 29.11.	Geflügelcremesuppe **Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln, Speck und Gurke, Bratensauce, Rotkohl, Butterkartoffeln** Heidelbeer Buttermilchdessert mit Schokomüslicrunch	Gemüsebouillon mit Nudeln **Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln, Speck und Gurke in Bratensauce, Broccoli und Butterkartoffeln** Fruchtcocktail	Gemüsebouillon mit Nudeln **Bulgur Bratling Bifteki gefüllt mit Frischkäse, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing** Heidelbeer Buttermilchdessert mit Schokomüslicrunch

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