

Seniors Lunch

Offener Mittagstisch
Täglich von 11:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Unsere Menükarte vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

Mo.

Maiscremesuppe

Gegrillte Fischfilets mit Krebsbuttersoße, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln

Fleischsülze mit marinierten Zwiebeln, Garnitur und Bratkartoffeln

Scheiterhaufen mit Kirschen und Vanillesoße

Nuss Nougat Creme mit Krokantschaum

Di.

Speckknödelsuppe

Hähnchenbrust in Eihülle mit Tomatensoße, kleinem Gemüse und Linguini

gebratenes Gemüse mit mariniertem Hirtenkäse dazu Knoblauch Dip und Kräuterfladen

Ged. Fischfilet an Zitr.-Thymiansoße, Zucchini-gemüse, Tomatenwürfel und Ofenkartoffeln

Früchtedessert mit Skyr

Mi.

Möhrencremesuppe mit Kokosmilch

Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Leipziger Allerlei und Reis

Bismarckhering und Bratheringsröllchen mit Hausfrauensoße, Kartoffeln, Brot und Butte

Rinderschulter gekocht mit Estragonsoße, Fit-Gemüse und Kartoffeln

irischer Obstsalat mit Eiskonfekt, Sahne und Waff

Do.

Nudelsuppe mit Schnittlauch

Geschnetztes von der Truthahnleber mit flämischem Gemüse und Kartoffelpüree

Gegrilltes Surnackensteak mit Kräuterbutter, Karotten- Krautsalat, Wedges und Sauerr

Ofenfrische Spinatlasagne mit Käsesoße überbacken

Milchreisdessert mit Früchten und Zimt

Fr.

Gemüserahmsuppe

Kabeljaufilet auf Paprika- Fenchelgemüse mit Weißweinsoße und Ebly

Deftige Schinkennudeln mit Zwiebeln, Erbsen, Ei und gartenfrischen Kräutern

Hähnchenstreifen in Curry- Kokossoße dazu Wokgemüse und Basmatireis

Fruchtquark mit Karamellsoße

Sa.

Minestrone

Rostbratwurst mit Krautsalat, Kartoffelsalat und würzigem Senf

Rahmkartoffeltaler mit Mozzarella gratiniert, glacierte Hokkaidokürbis und geb. Ruccola

Rupfhauben mit Fruchtzucker- Apfelfüllung und Vanillequark

Dessert- Latte Macchiato mit Mokka

So.

Käsecremesuppe

Hähnchen- Cordon-bleu mit cremigem Kürbisgemüse und Kartoffelkroketten

Gebackene Champignons mit Remouladensoße dazu feiner Gemüsesalat und Baguett

Kalbshals gekocht mit Zitronensoße, Vichykarotten und Kartoffelpüree

Kleiner Streuselkuchen mit Vanilleeis und Sahne

Änderungen vorbehalten.

Je Menü berechnen wir 19,50 € inkl. gesetzlicher MwSt. pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!