

Seniors Lunch

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

Unsere Menükarte vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

- Mo.** Zucchini-cremesuppe
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfsoße und Baguette
Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken dazu gebr. Spiegelei und Dip
Scheiterhaufen mit Früchten, Vanillesoße und Staubzucker
Vanillecreme mit Waldbeersauce
-
- Di.** Fleischbrühe mit Reis und Gemüse
Schweinebraten mit Kümmelsoße, gedämpftes Kräuterkrout und Brezenknödel
Pizza mit Meeresfrüchten, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und italienischen Kräutern
Hähnchenbrust an fruchtiger Currysoße dazu pikantes Gemüse und Basmatireis
Nusskuchen mit Sahne
-
- Mi.** Basler Zwiebelsuppe
Cordon bleu von der Schweinelende mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Pommes
Blumenkohl mit Holländischer Soße, Kochschinken und Kartoffeln
Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße dazu Dillgurken und Kartoffeln
Nougatmousse mit Mandelschaum und Gebäck
-
- Do.** Gemüsebrühe mit Zwiebackcroutons
Paprika mit Hackfleisch gefüllt an Tomatensoße mit Kartoffelpüree
Vegetarisches Maultaschengröstl mit Zwiebel, Erbsen, Ei und frischen Kräutern
Topfenstrudel mit Dunstapfelspalten in Vanillesoße
Joghurt Beeren Lassi mit Früchtespieß
-
- Fr.** Geflügelcremesuppe
Gebackene Nordseescholle mit Remouladesoße, Rucolakartoffeln und Zitrone
Germknödel mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße
Truthahn- Naturschnitzel mit Bratensaft, Bohnengemüse und Kartoffeln
Limetten-Topfencreme mit Himbeerschaum
-
- Sa.** Rinderbrühe mit Fleischklößchen und Gemüse
Senfeier mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und frischen Kräutern
Heringstatar in Sauerrahmsoße mit Apfelringen, Bohnen und Dampfkartoffeln
Frikadelle auf Schnittlauch- Frischkäserahmsoße dazu Gemüse und Püree
Pudding Latte Macchiato mit gerösteten Mandeln
-
- So.** Cremesuppe von frischem Gemüse
Kalbsleberscheibe mit Salbeisoße, Apfel, Röstzwiebeln, Rotkohl und Püree
Spaghetti mit Gorgonzolasoße, gebratenen Kräuter- Pilzen und Parmesan
Kirschstrudel mit Mandelsoße
Nusseis mit Sahne und Waffel

Änderungen vorbehalten.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!