SeniorenWohnen BRK
Ihr Plus im Alter

Bad Füssing
Unabhängig · Selbstständig · Sicher

Seniors Lunch

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

Unsere Menükarte vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

Mo.
Weiße Bohnensuppe mit Speck
Fischroulade mit Gartengemüse-Füllung, feiner Zitronensoße, Linguini und Kresse
Gemüsestrudel auf Schnittlauchsoße glacierte Zwergtomaten
Hähnchenragout in Kräutersoße, jungen Möhrchen und Kartoffelpüree
Vanillepudding mit glacierten Waldfrüchten

Di.
Fleischbrühe mit Reis und Gemüse
Serbisches Bratengulasch mit Balkangemüse und Butternudeln
Pizza mit Meeresfrüchten, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und italienischen Kräutern
Vollkorn Pfannkuchen mit Mandelquark und glacierten Sauerkirschen
Nusskuchen mit Sahne

Mi.
Basler Zwiebelsuppe
Truthahnschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup
Heringstatar in Sauerrahmsoße mit Apfelringen, Bohnen und Dampfkartoffeln
Reisauflauf mit Früchten und Marmelade
Glacierte Mandarinen auf cremigem Frischkäse

Do.
Gemüsebrühe mit Zwiebackcroutons
Surbraten mit Natursoße,Wirsing und Semmelknödel
Vegetarisches Maultaschengröstl mit Zwiebel, Erbsen, Ei und frischen Kräutern
Topfenstrudel mit Dunstapfelspalten in Vanillesoße
chokocreme mit Sahne, Fruchtsoße und Eiskonfe

Fr.
Cremesuppe von frischem Gemüse
Nordseescholle in Speckbutter gebraten mit Kartoffeln und Rucola Dip
Germknödel mit Pflaumenmusfüllung und Vanillesoße
Reisfleisch mit Tomaten, Paprika, Mais, Champignons und frischen Kräutern
Topfendessert mit Brombeersoße

Sa.
Rinderbrühe mit Fleischklößchen und Gemüse
Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Würstchenscheiben
Blumenkohl mit Holländischer Soße, Kochschinken und Kartoffeln
Senfeier mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und frischen Kräutern
Joghurt auf Mangoragout und gepufftem Amarant

So.
Geflügelcremesuppe
Kalbsleberscheibe mit Salbeisoße, Apfel, Röstzwiebeln, Rotkohl und Püree
Spaghetti mit Gorgonzolasoße, gebratenen Kräuter- Pilzen und Hartkäse
Gedünstetes Fischfilet an Zitronen- Thymiansoße, Zucchinigemüse, Tomatenwürfel und
Creme Caramell

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!