

Menüs für die Woche vom 23. bis 29. September 2024



Montag, 23. September	Dienstag, 24. September 2024	Mittwoch, 25. September 2024	Donnerstag, 26. September 2024	Freitag, 27. September 2024	Samstag, 28. September 2024	Sonntag, 29. September 2024
<p>Nüsslersalat mit Ei an Hausdressing **</p> <p>Bouillon mit Pfannkuchenstreifen **</p> <p>Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken Souffleekartoffeln Gedämpfter Blumenkohl *</p> <p>Erdbeerroulade</p>	<p>Blattsalat an Balsamicodressing *</p> <p>Gemüsecremesuppe mit Croutons *</p> <p>Poulet aus dem Ofen an Rosmarinjus Pommes frites Sautierte grüne Bohnen *</p> <p>Himbeer-Erdbeer Sorbet</p>	<p>Blattsalat an Hausdressing *</p> <p>Kürbiscremesuppe *</p> <p>Kalbspiccata an Tomatensauce Butterspaghetti Gedämpfter Broccoli *</p> <p>Apfelcreme mit Zimt</p>	<p>Blattsalat an Hausdressing *</p> <p>Bouillon mit Pfannkuchenstreifen *</p> <p>Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln *</p> <p>Coupe Nesselrode</p>	<p>Tomatensalat mit Basilium und Zwiebeln *</p> <p>Gurkencremesuppe mit Dill *</p> <p>Gebrautes Zanderfilet mit Steinpilzen Petersilienkartoffeln Lauchgemüse *</p> <p>Gebrannte Crème</p>	<p>Blattsalat an Hausdressing *</p> <p>Geflügelcremesuppe mit Curry *</p> <p>Rindsgeschnetztes mit Pilzen Kräutertagliatelle Sautierte grüne Erbsen *</p> <p>Ananasflan mit Kiwi</p>	<p>Rauchlachs mit Meerrettich und Toast *</p> <p>Zuppa mille fanti *</p> <p>Rosa gebratenes Lammierstück Provençale Griessnocken Ratatouille *</p> <p>Zitronensorbet mit Vodka</p>
<p>Doucette à l'œuf à la sauce maison *</p> <p>Bouillon Célestine *</p> <p>Steak de porc gratiné aux tomates et fromage Pommes soufflee Chou-fleur étuvé *</p> <p>Roulade de fraises</p>	<p>Salade verte à la sauce au balsamico *</p> <p>Crème de légumes *</p> <p>Poulet rôti au four à la sauce au romarin Pommes frites Haricots verts sautés *</p> <p>Sorbet aux framboises et fraises</p>	<p>Salade verte sauce maison *</p> <p>Crème au potiron *</p> <p>Piccata de veau à la sauce aux tomates Spaghetti Broccoli étuvé *</p> <p>Crème de pommes à la canelle</p>	<p>Salade verte sauce maison *</p> <p>Bouillon Célestine *</p> <p>Rôti de veau au jus de romarin Gratin de pommes de terre Broccoli aux amandes *</p> <p>Coupe Nesselrode</p>	<p>Salade de tomates au basilique et onion *</p> <p>Crème Doria *</p> <p>Filet de sandre aux bolets Pommes persillées Poireaux *</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Salade verte sauce maison *</p> <p>Crème de volaille au curry *</p> <p>Emincée de bœuf aux champignons Tagliatelle aux herbes Pois verts sautés *</p> <p>Flan à l'ananas et kiwi</p>	<p>Saumon fumé à la mousse au raiford Toase *</p> <p>Zuppa mille fanti *</p> <p>Filet d'agenau Provençale Gnocchi à la semoule Ratatouille *</p> <p>Sorbet Colonel</p>
<p>Lamb's lettuce with egg on house dressing *</p> <p>Clear soup Celestine *</p> <p>Pork steak gratinated with tomato and cheese Soufflee potatoes Steamed cauliflower *</p> <p>Strawberry Roulade</p>	<p>Green salad on balsamico dressing *</p> <p>Vegetable cream soup *</p> <p>Roast chicken on rosemary sauce French fries Sauted green beans *</p> <p>Strawberry-Raspberry sorbet</p>	<p>Green salad on house dressing *</p> <p>Pumkin cream soup *</p> <p>Veal piccata on tomato sauce Spaghetti Steamed broccoli *</p> <p>Apple cider cream with cinnamon</p>	<p>Green salad on house dressing *</p> <p>Clear soup Celestine *</p> <p>Veal roast on rosemary sauce Potato gratin Steamed broccoli with almonds *</p> <p>Vermicelles and vanilla ice cream</p>	<p>Tomato salad with basil and onions *</p> <p>Cucumber cream soup *</p> <p>Grilled fillet of pike perch with cep mushrooms Parsley potatoes Leek *</p> <p>Crème brulée</p>	<p>Green salad on house dressing *</p> <p>Chicken cream soup with curry *</p> <p>Sliced beef with mushrooms sauce Herb tagliatelle Sauted green peas *</p> <p>Pineapple flan with kiwi</p>	<p>Smoked salmon with horse radish and toast *</p> <p>Zuppa mille fanti *</p> <p>Lamb fillet Provence style Semolina gnocchi Ratatouille *</p> <p>Lemon sorbet with Vodka</p>