Hanse-Residenz
LÜBECK

KW 50 Menüplan 07.12. - 13.12.2026 Name: …….....…….. App.: ……..…… Abgabe bis spätestens: 30.11.2026

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Blankett von der Truthahnbrust mit Champignons, dazu Buttererbsen & Reis**	a,c,f,g,i,j	**Ofenschlupfer mit Apfel, dazu Bourbonvanillesoße**	a,c,f,g,i,j, d	**Vegetarische Lasagne auf Tomaten - Sahnesoße**
		***		***		***
07.12.2026	g	Grießpudding mit Himbeersoße	g	Grießpudding mit Himbeersoße	g	Grießpudding mit Himbeersoße
Dienstag	a,c,f,g,i,j	Gurken-Senfsuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Gurken-Senfsuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Gurken-Senfsuppe / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j, d	**Lammgulasch mit Dörrtomaten & Oliven an Paprikagemüse & gebutterten Bandnudeln**	a,c,f,g,i,j	**Hähnchenbrust mit Tomatenrahmsoße, Ofengemüse und Petersilienkartoffeln**	a,c,f,g,i,j,	**Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln**
		***		***		***
08.12.2026	g	Bayerische Creme mit Brombeersoße	g	Bayerische Creme mit Brombeersoße	g	Bayerische Creme mit Brombeersoße
Mittwoch	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von Waldpilzen / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von Waldpilzen / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von Waldpilzen / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j, 1	**Putenschnitzel in Haselnusspanade an Frischkäsesoße, Brokkoli & Butterkartoffeln**	a,c,f,g,i,j	**Käse - Laucheintopf mit Rinderhack und Kartoffelwürfeln**	a,c,f,g,i,j	**Asiatische Tofu - Gemüsepfanne mit Bratreis**
		***		***		***
09.12.2026	g	Sahnequark mit Blaubeeren	g	Sahnequark mit Blaubeeren	g	Sahnequark mit Blaubeeren
Donnerstag	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Paprika/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Paprika/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Cremesuppe von der Paprika/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Frankfurter Spießbraten mit Krautsalat und Pommes Frites**	a,c,f,g,i,j	**Sahnemilchreis mit Apfelkompott**	a,c,f,g,i,j	**Makkaroni mit Gemüsebolognese**
		***		***		***
10.12.2026	g	Waldbeergrütze mit Bourbonvanillesoße	g	Waldbeergrütze mit Bourbonvanillesoße	g	Waldbeergrütze mit Bourbonvanillesoße
Freitag	a,c,f,g,i,j	Apfel - Lauch - Cremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Apfel - Lauch - Cremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Apfel - Lauch - Cremesuppe / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur**	a,c,f,g,i,j	**Variation von Edelfischen mit Gurkensalat vom Buffet und Petersilienkartoffeln**	a,c,f,g,i,j, d	**Blumenkohlröschen im Backteig mit Kräuterquark, Kartoffeln und Salatgarnitur**
		***		***		***
11.12.2026	g	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g	Vanillepudding mit Erdbeersoße	g	Vanillepudding mit Erdbeersoße
Samstag	a,c,f,g,i,j	Mini - Backcamembert mit Preiselbeeren/Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Mini - Backcamembert mit Preiselbeeren/Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Mini - Backcamembert mit Preiselbeeren/Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Holsteiner Grünkohl mit Kasseler & Kohlwurst, dazu Bratkartoffeln**	a,c,f,g,i,j	**Nudeltopf mit Putenfleisch, buntem Suppengemüse und Gartenkräutern**	a,c,f,g,i,j	**Nudel - Gemüseauflauf, mit Käse überbacken, an Sahnesoße**
		***		***		***
12.12.2026	a,c,g	Mini - Spritzring mit Fruchtgarnitur	a,c,g	Mini - Spritzring mit Fruchtgarnitur	a,c,g	Mini - Spritzring mit Fruchtgarnitur
Sonntag	a,c,f,g,i,j	Tomatencremesuppe mit Basilikum/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Tomatencremesuppe mit Basilikum/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Tomatencremesuppe mit Basilikum/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Geschmortes Kalbsbäckchen in Portweinjus, dazu glasierte Karotten & Kartoffelgratin**	a,c,f,g,i,j, d	**Roulade vom Seelachs mit Noilly Prat-Soße, Blattspinat & Butterkartoffeln**	a,c,f,g,i,j, d	**Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Petersilienkartoffeln**
		***		***		***
13.12.2026	e,f,g,h	Dunkles Mousse au Chocolat an Mangokonfit	e,f,g,h	Dunkles Mousse au Chocolat an Mangokonfit	e,f,g,h	Dunkles Mousse au Chocolat an Mangokonfit

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene:1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse