Hanse-Residenz
LÜBECK

KW 48 Menüplan 23.11. – 29.11.2026 Name: …….....……..…..... App.: …….. Abgabe bis spätestens: 16.11.2026

		Menü I - "Holsteiner Wildspezialitäten"		Menü II		Menü III - Vegetarisch
Montag	a,c,f,g,i,j	Selleriecremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Selleriecremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Selleriecremesuppe / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Wildgulasch mit Preiselbeeren und Waldpilzen, dazu Käsespätzle**	a,c	**Sahnemilchreis mit Kirschen**	a,c,f,g,i,j	**Knusperfrikadelle an Petersiliensoße und Schupfnudel - Gemüsepfanne**
23.11.2026		***		***		***
	g	Schokoladenpudding mit Bourbonvanillesoße	g	Schokoladenpudding mit Bourbonvanillesoße	g	Schokoladenpudding mit Bourbonvanillesoße
Dienstag	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Brokkolicremesuppe / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j, d	**Geschmorte Rehkeule in Wacholderjus, dazu Spitzkohlgemüse und Kroketten**	a,c,f,g,i,j	**Geschnetzeltes vom Strohschwein mit Pilzen und Paprika an gebutterten Bandnudeln**	a,c,f,g,i,j,	**Penne (Nudeln) mit Dörrtomaten, Oliven, Knoblauch & Basilikum, dazu Parmesan**
24.11.2026		***		***		***
	g,h	Ananas - Mangogrütze mit Vanillesahne	g,h	Ananas - Mangogrütze mit Vanillesahne	g,h	Ananas - Mangogrütze mit Vanillesahne
Mittwoch	a,c,f,g,i,j	Kokos-Chilicremesuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Kokos-Chilicremesuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Kokos-Chilicremesuppe/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**"Hubertustopf" mit Wildfleisch, Pilzen, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln**	c,g	**Kasselerbraten in deftiger Soße, dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln**	a,c,f,g,i,j	**Ofenkartoffel mit Sour Cream und Rauchlachsstreifen**
25.11.2026		***		***		***
	g	Bananenquark mit Schokosahne	g	Bananenquark mit Schokosahne	g	Bananenquark mit Schokosahne
Donnerstag	a,c,f,g,i,j	Hähnchen-Currysuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Hähnchen-Currysuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Hähnchen-Currysuppe/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Geschmorte Damwildkeule in Preiselbeer-soße, Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln**	a,c,f,g,i,j, h	**Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**	a,c,f,g,i,j	**Veganes Backfischfilet mit Dillsoße, Butterkartoffeln & Salat vom Buffet**
26.11.2026		***		***		***
	g,1,2	Birne Helene	g,1,2	Birne Helene	g,1,2	Birne Helene
Freitag	a,c,f,g,h	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,h	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe	a,c,f,g,h	Champignoncremesuppe/ Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j, d	**Rahmgulasch vom Holsteiner Reh mit Silberzwiebeln & Pilzen an Butterspätzle**	a,c,f,g,i,j	**Sahneheringsfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur**	a,c,f,g,i,j	**Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Räuchertofu**
27.11.2026		***		***		***
	g	Vanillepudding mit Brombeersoße	g	Vanillepudding mit Brombeersoße	g	Vanillepudding mit Brombeersoße
Samstag	a,c,f,g,i,j	Pulled Salmon (Lachs) an Avocadosalat / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Pulled Salmon (Lachs) an Avocadosalat / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Pulled Salmon (Lachs) an Avocadosalat / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Gekochtes Dillfleisch vom Rind an Buttermöhrchen und Petersilienkartoffeln**	a,c,f,g,i,j	**Grüne Bohnen Eintopf mit Rindfleisch, Suppengemüse und Kartoffelwürfeln**	a,c,f,g,i,j, h	**Kohlrabi - Kräutermedaillon an Süßkartoffel-Gemüsepfanne und Sauce Choron**
28.11.2026		***		***		***
	a,c,g	Mini - Windbeutel mit Fruchtgarnitur und Soße	a,c,g	Mini - Windbeutel mit Fruchtgarnitur und Soße	a,c,g	Mini - Windbeutel mit Fruchtgarnitur und Soße
Sonntag	a,c,f,g,i,j	Kartoffel-Steinpilzcremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Kartoffel-Steinpilzcremesuppe / Kl. Brühe	a,c,f,g,i,j	Kartoffel-Steinpilzcremesuppe / Kl. Brühe
		***		***		***
	a,c,f,g,i,j	**Schinkenbraten vom Strohschwein in Senf-Honigjus an Sauerkraut & Kräuterkartoffeln**	a,c,f,g,i,j, d	**Gebratenes Kabeljaufilet mit Tomaten-Currysoße, Zucchini & Butterkartoffeln**	a,c,f,g,i,j	**Vegetarisches Cordon Bleu mit Hollandaise, Brokkoli und Kroketten**
29.11.2026		***		***		***
	c,e,f,g,h	Gemischte Eiskugeln mit Erdbeeren & Sahne	c,e,f,g,h	Gemischte Eiskugeln mit Erdbeeren & Sahne	c,e,f,g,h	Gemischte Eiskugeln mit Erdbeeren & Sahne

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