

Ostermontag, den 05.04.2021

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*

*vom Küchenchef gefüllte Kalbsbrust mit Frühlingsgemüse,
Herzoginkartoffeln dazu Rahmsoße (720 kcal)*

*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße



Menü II

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*

*Buntes Gemüseschnitzel mit Romanesco-Gemüse
und Schlosskartoffeln (680 kcal)*

*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße



Menü III

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*

*vom Küchenchef 120g gefüllte Kalbsbrust mit
90g Frühlingsgemüse, Herzoginkartoffeln dazu Rahmsoße (720 kcal)*

*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Abendessen

*Roastbeef mit Sauce-Remoulade, kalter Kräuternackeln, Eier Mimosa,
Camembert dazu Brot und Butter (410 kcal)*

