









# Festtags-Menüs

## Winter 2022-2023

KW 51	Menü 1	Menü 2 	Menü 3 
Heiligabend Samstag	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Rotkohl und Dampfkartoffeln   Rote Grütze mit Vanillesoße	Gedünstetes Hokifilet an einer Zitronensoße mit Brokkoliröschen und Dampfkartoffeln  Rote Grütze mit Vanillesoße	Indische Gemüsecurry an einer Kokossoße und Butterreis  Rote Grütze mit Vanillesoße
1. Weihnachtstag Sonntag	Hirschragout in Wacholderrahm mit Wirsinggemüse und Schwenkkartoffeln   Bratapfel Joghurt	Kalbsbraten in Jus mit Butterkarotten und Spätzle  Bratapfel Joghurt	Herzhaftes Waldpilz- ragout in Rahm mit Kartoffelknödel dazu Tomatensalat  Bratapfel Joghurt
KW 52	Menü 1	Menü 2 	Menü 3 
2. Weihnachtstag Montag	Entenbrust an Orangensoße mit Rosenkohl und Kartoffelknödel   Grießpudding	Wildlachssteak mit grünen Spargelspitzen mit Tomaten-Rahm-Soße und Bandnudeln  Grießpudding	Gnocchi in Basilikum-Tomaten- Rahmsoße  Grießpudding
Silvester Samstag	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit jungen Möhren und Schnittlauchkartoffeln  Früchte Quark	Gedünstetes Kabeljaufilet an Blattspinat in Rahm und Karotten-Sellerie-Püree  Früchte Quark	Thai-Gemüse-Curry mit Reis  Früchte Quark
Neujahr Sonntag	Saftiges Rinder- gulasch mit feinen Erbsen und Butterkartoffeln   Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Hähnchenroulade an Kräuterjus mit Marktgemüse und Dampfkartoffeln  Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Gemüsefrikadelle an Käsesoße und Kartoffelpüree  Schokoladenpudding mit Vanillesoße