

Unser Weihnachtsmenü 2023

Sonntag, den 24. Dezember – Heiligabend

*Kap-Seehechtfilet an einer Dill Butter Sauce
mit Petersilienkartoffeln
und einer Salatvariation*

Marzipan Creme

Abendbeilage: Kartoffelsalat mit Heißwürstchen

Montag, den 25. Dezember – 1. Weihnachtstag

*Tranchierte Gänsebrust mit einer Wild - Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkraut und
Kartoffelknödel*

Limone Joghurt Mousse

Dienstag, den 26. Dezember – 2. Weihnachtstag

*Schweinefilet „Café de Paris“
mit feinem Gemüsebouquet
und Rösti Taler*

Eis Zimtstern

*Das Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen guten Appetit
und ein schönes Weihnachtsfest*

