

# Menüplan für die Feiertage

25.12.2021 - 1. Weihnachtsfeiertag



**Apfel-Selleriecremesuppe mit Croutons**

**Barbarie-Entenkeule  
Orangensauce  
Apfelrotkohl  
Kartoffelkroketten**

**Schweinebraten nordische Art  
mit Backobst gefüllt  
Pflaumensauce  
Apfelrotkohl  
Kroketten**

**Vanille-Eis mit heißen Kirschen**

\* \* \* \* \*

26.12.2021 - 2. Weihnachtsfeiertag



**Waldpilz-Cremesuppe**

**Wildgulasch in Rotweinjus  
Speckrosenkohl  
Kartoffelklöße**

**Spanferkel-Rollbraten  
Zwiebelsauce  
Speckrosenkohl  
Kartoffelköße**

**Mandelpudding mit Apfel-Zimt-Ragout**

\* \* \* \* \*

01.01.2022 - Neujahr



**Hochzeitssuppe**

**Hirschrollbraten „Hubertus“  
Romanesco-Gemüse mit  
Mandelbutter  
Kartoffelgratin**

**gebratenes Flunder-Fischfilet  
Romanesco-Gemüse mit  
Mandelbutter  
Kartoffelgratin**

**Sahnecreme Orange**