



Haus am Urselbach

Herbstwoche



apetito
catering

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026
warm und flüssig	Waldpilzessen 	Rosenkohl-cremesuppe	Hühnerbrühe mit Nudeln	Karotten-Ingwercremesuppe 	Kraftbrühe mit Markklößchen		Kürbis-Kokos-Cremesuppe 
voll und deftig 	Grünkohl mit Kartoffeln und geräucherter Mettwurst	Nürnberger Rostbratwurst mit Rahmwirsing und Serviettenknödel	Kasseler vom Schweinerücken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Geschmorter Spitzkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln	Fischfilet (gedünstet) mit Gemüsekräutersoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat	Wirsingeintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Hackfleischbällchen 	Geschmorter Rinderbraten in eigener Soße mit Rotkohl und Klößen
leicht und lecker	Halbe Ofenkartoffel gefüllt mit Spinat und Paprika, dazu Kräuterschmand	Herbstliches Kürbisgemüse mit Linsen und Äpfeln, dazu Reis 	Topfenknödel mit Zwetschgenfüllung, dazu Vanillesoße	Rührei mit Kräutern, Rahmspinat und Kartoffeln 	Kürbis-Walnuss-Ragout mit grüner Tagliatelle 	Kartoffel-Rosenkohlaufauf, dazu helle Cremesoße	Hackbraten in Steinpilzrahmsauce, grünen Bohnen und Kartoffelklößen
süß und fein	Vanillequarkspeise	Obstsalat	Mandarinenjoghurt	Schokopudding	Banane	Panna Cotta	Eisdessert Vanille-Kirsch
frisch und schmackhaft				Frische Waffeln mit heißen Kirschen		Mini-Sahne-Windbeutel	Mandel-Bienenstich-Schnitte
kalt und würzig	Zwiebelmettwurst, Mortadella, Edamer, Senfgurken 	Putenaufschnitt, grobe Leberwurst, Kräuterkäse, Paprikastreifen	Champignonlyoner, roher Schinken, Emmentaler, Salatgurke	Wurst-Käse-Salat, Geflügelauflauf, Paprikalyoner, Edamer 	Fleischkäse grob, Salami Milano, Butterkäse, Balsamico-Pilze	Kasseler, Lyoner, Käse mit Kümmel, Karottensalat 	Putensalami, feine Teewurst, Gouda, gekochtes Ei