

## **Richtlinien zur Erstellung von Spezialmenüs**

### Damenessen :

Von Ausnahmen abgesehen, werden bei Damenessen leichtere, fett- und kohlenhydratarme Speisen eingesetzt. Vitamine sollten durch Gemüse, Salat oder Obst verabreicht werden

- Gerichte von Kalb oder Geflügel
- Toasts

### Herrenessen :

Bevorzugt werden hier deftige und herzhafte Gerichte. Jedoch müssen auch hier alle die Ernährung notwendigen Stoffe vorhanden sein.

- Gerichte von Rind, Hammel und Wild
- Spanferkel

### Gerichte für geistig tätige und ältere Menschen:

Kleine Mengen von erlesenen und leicht verdaulichen Speisen werden bevorzugt

- Fische, Krusten und Schalentiere
- Steak und Tournedos vom Kalb oder Rind
- Gemüse und frische Salate

### Gerichte für körperlich tätige und junge Menschen:

Größere Mengen von hauptsächlich kräftigen Speisen

- Braten oder Schnitzel mit reichlich Beilagen
- alle für die Ernährung wichtigen Stoffe

### Jagdessen :

Diese Menüfolgen sind hauptsächlich nach dem Geschmack des Jägers zusammengestellt. So ist es ohne weiteres möglich, das neben der Hauptplatte auch die Suppe oder die Vorspeise aus Wild zubereitet wurden. Dieses Menü erlaubt eine Ausnahme der sonst üblichen Regeln der Menüzusammenstellung. Die Hauptbestandteile kommen für das Menü aus Jagd und der Fischerei sowie die Früchte aus dem Wald und Feld.

Beim Wildbret unterscheidet man Haarwild und Wildgeflügel, beide sind in ihren verschiedenen Zubereitungsarten ausgezeichnet geeignet als Bestandteil des Hauptganges

### *Vorspeisen :*

- Pasteten vom Reh oder Hase
- Galantinen von Wildgeflügel oder Fisch
- Geräucherter oder gebeizter Fisch

### *Suppen :*

- Kraftbrühen von Wild oder Geflügel
- Gebundene Suppen von Wild oder Fisch
- Suppen von Hülsenfrüchten oder Kräutern

### ***Fische :***

- Forelle im Wurzelsud
- Karpfen „blau“
- Aal „grün“
- Hechtschnitten mit Kräutern
- Frische Krebse „griechische Art“

### ***Hauptgänge :***

Dazu ist jedes Hoch – und Niederwild geeignet, sowie Wildgeflügel

### ***Nachspeisen:***

- Heidelbeertörtchen mit Sahne
- Gefüllte Eierkuchen (Hagebuttenmarmelade)
- Haselnusspudding
- Waldmeisterbombe
- Eis mit Waldbeeren

### **Weihnachten und Neujahrsmenüs:**

Um den Festcharakter dieser jahreszeitlichen betonten Speisenfolgen hervorzuheben, werden möglichst Delikatessen wie Hummer, Austern, Kaviar, Gänseleber oder Pasteten verwendet. Der Karpfen wird als typischer Weihnachtsfisch, Geflügel wie Gans oder Pute als Weihnachtsbraten serviert.

### **Oster und Frühjahrsmenüs:**

Zu diesen Menüs werden auch die ersten frischen Gemüse und Früchte verwendet. Stubenküken, Osterlamm, Matjes, Forelle, Krabben und Krebse eignen sich besonders zu diesen Menüs. Ab dieser Jahreszeit sollten nur vitaminreiche und frische Waren im Angebot sein.

### **Vegetarische Menüs:**

Für die Zusammenstellung dieser Menüs ist die Auswahl an Speisen sehr eingeschränkt. Es darf weder Fisch, Fleisch, Wild oder Geflügel vorkommen. Ebenso dürfen keine Produkte von Tieren enthalten sein. Auch wenn man nur mit Mühe die Regeln der Menüzusammenstellung einhalten kann, sollten sie dennoch beachtet werden.

### **Fastenmenüs :**

Die Speisenfolge des Fastenmenüs, ist durch die Anforderung, dass kein Fleisch eines Warmblütlers oder ein Produkt, welches aus Substanzen von solchen Tieren gewonnen wird, enthalten sein darf, sehr stark eingeschränkt.

Nach den religiösen Regeln dürfen Fische, Schalen-Krusten- und Weichtiere, Gemüse, Salate, Milch, Butter, Käse und Eier Verwendung finden. Eine Ausnahme ist Wassergeflügel, welches sich von Fischen ernährt.

So ist bei der Menüzusammenstellung, besonders auf eine Abwechslung der Speisen zu achten.