

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 06.05.2024	Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln dazu Gewürzgurke und Remoulade	Bunte Nudeln mit "Bologneser Art"	Salatteller mit Ei und Schinken Ei und Schinken dazu French-Dressing	Fruchtcocktail
Dienstag, 07.05.2024	paniertes Lachsschnitzel mit Jägersoße und Mischgemüse dazu Röstitaler (3 Stück)	Nudeleintopf dazu Roggen Bauernbrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl- Dressing	Joghurt Erdbeere
Mittwoch, 08.05.2024	Grießbrei mit heißer Fruchtcocktail	Broccoli-Kartoffelauflauf	Wurstsalat dazu Essig-Öl- Dressing	Frisches Obst
Donnerstag, 09.05.2024	Feiertag Jungschweinebraten mit Waldpilzsauce dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln		Salatteller mit Käsewürfel Käsewürfel dazu Thousand Island Dressing	Eisbecher Vanille-Erdbeere
Freitag, 10.05.2024	Fischstäbchen mit Blattspinat mit Sahne und Kartoffelpüree	Schwäbischer Maultascheneintopf mit Gemüse	Bauernsalat mit Schafkäse Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Apfelmus
Samstag, 11.05.2024	Graupeneintopf mit Rindfleischwürfel und Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller mit Sahnedressing	Pfirsichkompott
Sonntag, 12.05.2024	Kasselerbraten Bratensoße Brechbohnen und Stampfkartoffeln		Frische Blattsalate mit Schinken Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Puddingsuppe Schoko

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: