

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.05.2024	Birnen-Bohnen-Speck mit Salzkartoffeln	Grießbrei mit Rhabarbergrütze	Götterspeise Kirsche mit Vanillesoße
Dienstag, 07.05.2024	Frikadelle mit Blumenkohlrahmgemüse und Petersilienkartoffeln	Rührei mit Rahmmöhren und Petersilienkartoffeln	Pudding mit Sahnegeschmack Erdbeersoße
Mittwoch, 08.05.2024	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch	Nudelaufwurf mit Gemüse dazu Petersiliensoße	Ananaskompott mit Sahnehaube
Donnerstag, 09.05.2024	Hähnchenschenkel auf Bratenrahmsauce mit Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree	hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Pudding mit Schokoladengeschmack
Freitag, 10.05.2024	Pangasiusfilet in Ei-Hülle gebraten mit Tomatensoße und Bechamelkartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Paprika-Wurstgulasch mit Spiralnudeln dazu Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	Waldbeerenquark
Samstag, 11.05.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Gemüsecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	hausgemachter Fruchtjoghurt
Sonntag, 12.05.2024	frischer Spargel mit Sauce Hollandaise dazu paniertes Putenschnitzel und Kartoffelspalten	Spießbraten mit Zwiebelsoße dazu gestovte Bohnen und Kartoffelspalten	Eisbecher Vanille

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: