

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.05.2024	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Bunter Nudelauf mit Gemüse und Käse überbacken	Ananaskompott Vanillesoße
Dienstag, 14.05.2024	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und einer Scheibe Bauernbrot	Deftiger Weißkohleintopf mit Schweinebauchfleisch und einer Scheibe Bauernbrot	Rote Grütze Sahnehaube
Mittwoch, 15.05.2024	Chili con carne mit Butterreis und Eisbergsalat in Sahnedressing	Gebratene Nudelplätzchen an Eisbergsalat in Sahnedressing	Erdbeerpudding Fruchtsoße
Donnerstag, 16.05.2024	Pikantes Hühnerfrikasse mit Salzkartoffeln	Geröstete Grießsuppe und einer Scheibe Roggen Bauernbrot Butter	Götterspeise Waldmeister Vanillesauce
Freitag, 17.05.2024	Panierter Seelachs an Senfsoße mit Möhren Salzkartoffeln	Kartoffel-Bohnen Stampf Mettwurstscheiben	Sahnepudding Fruchtsoße
Samstag, 18.05.2024	Deftiges Steckrüben Karotten Mus mit Schweinefleischwürfel	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heiße Kirschen	Joghurt Pfirsich Maracuja
Sonntag, 19.05.2024	Schweinebraten in Senfkruste an Bratensoße mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln	Sahnige Selleriecremesuppe mit Kartoffelwürfeln und einer Scheibe Weizenmischbrot	Eisbecher Vanille-Schokolade

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: