

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 13.05.2024	Omelette Rahmchampignon mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse	warmer Milchreis mit Zimt und Zucker	Salatteller mit Ei und Schinken Ei und Schinken dazu French-Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 14.05.2024	Nudelaufbau mit Schinken und Käse	Tomatencremesuppe mit Reis und Gemüsejulienne dazu  Roggen Bauernbrot	Tomatensalat dazu Essig-Öl-Dressing	Fruchtkaltschale Erdbeere
Mittwoch, 15.05.2024	Fleischkäse mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Balkangemüse	Spiralnudeln mit Tomatensoße	Wurstsalat dazu Essig-Öl-Dressing	Wassermelone
Donnerstag, 16.05.2024	Königsberger Klopse mit Kapernsoße Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	Salatteller mit Käsewürfel dazu dazu French-Dressing	Joghurt Pfirsich Maracuja
Freitag, 17.05.2024	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken dazu Hollandaise	Bauernsalat mit Schafkäse dazu Schafkäse dazu Joghurt-Kräuter dressing	Apfelmus
Samstag, 18.05.2024	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Roggen Bauernbrot		bunter Salatteller dazu mit Sahnedressing	Götterspeise Waldmeister
Sonntag, 19.05.2024	Pfingstmenü Hausgemachter Hackbraten ,mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Kohlrabigemüse		Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Joghurt-Kräuter dressing	Schokoladenpudding mit Eierlikör

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: