

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 20.05.2024	paniertes Schweineschnitzel mit frischen Stangenspargel und Sauce Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Pfirsichkompott
Dienstag, 21.05.2024	Putengulasch in Kräutersoße mit Balkangemüse und Nudeln	Schellfisch paniert auf Kräutersoße Salzkartoffeln Paprika Maissalat	Quarkspeise Kirsche
Mittwoch, 22.05.2024	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfel	Hörnchennudeln mit Schinken-Sahnesoße Tomatensalat	Pudding mit Mandelgeschmack
Donnerstag, 23.05.2024	Eisbein mit Sauerkohl auf Bratenrahm-Soße Stampfkartoffeln	Milchnudeln mit heißen Kirschen	Götterspeise Waldmeister Dessertsoße Vanillegeschmack
Freitag, 24.05.2024	gebratener Seelachs mehliert mit Zitronensoße Blattspinat und Salzkartoffeln	Eierfrikassee mit Gemüse Salzkartoffeln	Frisches Obst
Samstag, 25.05.2024	Grüner Bohneneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Blumenkohlcremesuppe Frisches Weißbrot	Fruchtjoghurt
Sonntag, 26.05.2024	Schinkenkrustenbraten mit Bratenrahm-Soße Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	Semmelknödel mit Rahmchampignons Eisbergsalat French-Dressing	Eisbecher Vanille-Erdbeere

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: