

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.02.2026	Puddingsuppe Schoko mit Zwieback	Grützwurst Gewürzgurke dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
Dienstag, 24.02.2026	Schweinelebergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree dazu frischer bunter Salat an Joghurtdressing	Gnocchi-Gemüsepfanne Bechamel	Pflaumenkompott
Mittwoch, 25.02.2026	Möhren-Kartoffeleintopf Bockwurstscheiben Graubrot	Gemüse-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage Weißbrot	Pudding mit Sahnegeschmack Schokoladensoße
Donnerstag, 26.02.2026	paniertes Schweineschnitzel Paprikasoße Bratkartoffeln frischer bunter Salat French-Dressing	Ravioli Tomatensoße mit Basilikum frischer bunter Salat French-Dressing	Götterspeise Kirsch Vanillesauce
Freitag, 27.02.2026	Fischfrikadelle Rahmspinat Kartoffelpüree	2 gekochte Eier Senfsoße Petersilienkartoffeln Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Rote Grütze Vanillesauce
Samstag, 28.02.2026	Steckrübeneintopf gewürfeltem Kasseler Graubrot	Broccoli-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage Weißbrot	Süße Quarkspeise
Sonntag, 01.03.2026	Kräuternacknbraten mit Bratensoße Möhrengemüse "Hausfrauen Art" und Kroketten	Kräuternacknbraten Bratensoße Schwarzwurzel in Rahm Salzkartoffeln	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: