

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.03.2026	Rührei mit Speck Rahmspinat und Salzkartoffel	Hefeklöße an heißen Pflaumen	Vanillepudding
Dienstag, 03.03.2026	Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Makkaroni in Tomaten-Basilikumsoße und Reibekäse dazu Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Pfirsichkompott
Mittwoch, 04.03.2026	Grießbrei Zimt und Zucker dazu Erdbeersoße	Gemüseeeintopf "Gärtnerinnen Art" mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Donnerstag, 05.03.2026	Putenlebergeschnetzeltes "süß sauer" mit Rahmchampignons und Salzkartoffeln	Champignon-Kartoffelauflauf	Schokopudding
Freitag, 06.03.2026	Fischragout mit Gartengemüse und Butterreis	Karotteneintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Apfelmus
Samstag, 07.03.2026	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch-Einlage und Roggen Bauernbrot	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel und Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 08.03.2026	Nackensteak Bonanza vom Grill an Currysoße mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke	Rostbratwurst "Thüringer" vom Grill an Senf mit Kartoffelsalat und Gewürzgurke	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: