

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.03.2026	Nudeln mit Tomatensoße und gebratene Wurstwürfel dazu Reibekäse	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Erdbeerkompott
Dienstag, 03.03.2026	Hühnerfrikassee mit Champignons dazu Gemüsereis	vegetarische gefüllte Zucchini mit Kräuterrahmsoße dazu frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 04.03.2026	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Bunter Reiseintopf mit Hühnerfleisch Roggen Bauernbrot	Götterspeise Kirsch mit Vanillesoße
Donnerstag, 05.03.2026	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	gefüllte Kartoffeltaschen mit Ratatouille dazu frischer bunter Salat mit Joghurt-Dressing	Fruchtcocktail
Freitag, 06.03.2026	Marinierter Hering "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffeln	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	Erdbeerpudding
Samstag, 07.03.2026	Soljanka mit hausgemachten Sauerrahmdip dazu Roggen Bauernbrot	Grießbrei mit zerlassener Butter und Zimtucker	Frisches Obst
Sonntag, 08.03.2026	Wellfleisch mit Senf und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln	Wellfleisch mit Senf und Sauerkraut dazu 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: