

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.03.2026	Leberkäs mit Spiegelei auf Sahnemöhren dazu Kartoffelpüree	Süßer Grießbrei mit heißen Pflaumen	Erdbeerquarkspeise
Dienstag, 03.03.2026	Italienische Minestrone	Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesoße	Mokkapudding
Mittwoch, 04.03.2026	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Gabelspaghetti mit Carbonarasoße, Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Birnenkompott
Donnerstag, 05.03.2026	Knuspriges Gemüseschnitzel an Estragonsoße mit Broccoli und Kartoffelpüree	Süßer Quarkauflauf mit Früchten an heißem Fruchtcocktail	Götterspeise Waldmeister Vanillesauce
Freitag, 06.03.2026	Gebackenes Fischfilet mit Tomate und Kräutern an Limetten-Basilikumsoße dazu Kartoffelecken und einen Bohnensalat	Champignon-Kartoffelaufbau an Knoblauch-Sahnesoße mit einem Tomatensalat	Grießbrei mit Erdbeersoße
Samstag, 07.03.2026	Deftige Kartoffelsuppe mit einem Wiener Würstchen	Deftiger Grünkohl mit einer Bregenwurst Senf und Salzkartoffeln	Aprikosenkompott
Sonntag, 08.03.2026	Paniertes Putenschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Fingermöhren und Kartoffelkroketten	Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen an French-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: