

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 02.03.2026	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Herbstlicher Kürbiseintopf Frisches Baguettebrot	Mandarinenkompott
Dienstag, 03.03.2026	Hähnchenschenkel Geflügelrahmsoße Karottenscheiben Salzkartoffel	Vegetarische Bulgurpfanne Eisbergsalat Essig Öl Dressing	Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Mittwoch, 04.03.2026	Weißer Bohneneintopf mit frischen Hackfleisch Brot	Blumenkohl-Broccoli Auflauf mit Käsesauce	Quarkspeise Ananas
Donnerstag, 05.03.2026	Nürnberger Rostbratwurst braune Soße Sauerkraut Stampfkartoffeln	Gnocchi-Gemüsepfanne Bechamel	Frisches Obst
Freitag, 06.03.2026	Schweinskopfsülze Remoulade Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Wachsbohnenalat	Milchreis heiße Kirschen	Hausgemachte Rote Grütze Sahnehaube
Samstag, 07.03.2026	Graupeneintopf Rindfleischwürfel Bauernbrot	Makkaroni in Gorgonzolasoße frischer bunter Salat Joghurtdressing	Frisches Obst
Sonntag, 08.03.2026	Schweinenacknbraten mit Champignons gefüllt Bratensauce Kaisergemüse Salzkartoffel	vegetarische Frikadelle Kräutersoße Kaisergemüse Kartoffelpüree	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: