

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 09.03.2026	hausgemachtes Rübenmus mit Bratwurst und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße
Dienstag, 10.03.2026	gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Erbsenreis dazu frischer bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing	gekochte Eier mit Kräutersoße und Salzkartoffeln dazu frischer bunter Salat und Essig-Öl-Dressing	Pudding mit Mandelpudding mit Sahnehaube
Mittwoch, 11.03.2026	Schnüsch - Norddeutscher Gemüseeintopf mit Kochschinkenwürfel und Bauernbrot	Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße	Erdbeerquark
Donnerstag, 12.03.2026	Rindergulasch mit Spiralnudeln und Bohnensalat	heißer Pudding mit Vanillegeschmack mit heißem Fruchtcocktail	frisches Obst
Freitag, 13.03.2026	gebratenes Seelachsfilet mit Dillsoße Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Bockwurst mit Nudelsalat und Senf	Apfelkompott mit Sahnehaube
Samstag, 14.03.2026	Linseneintopf mit Mettwursteinlage mit Bauernbrot	Broccolicremesuppe mit Suppenfleischklößchen	Grießpudding mit Zimt und Zucker
Sonntag, 15.03.2026	Schweinebraten mit Zwiebelsoße Selleriegemüse und Kartoffelspalten	Putenoberkeulenrollbraten mit Estragonsoße Selleriegemüse und Kartoffelpüree	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: