

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.03.2026	Oldenburger Grünkohl mit Salzkartoffeln und Braunschweiger Mettwurst grob	Deftiger Kohlrabieintopf mit frischem Lauch und gekochtem Schweinefleisch	Pfirsichkompott
Dienstag, 17.03.2026	2 gekochte Eier an Senfsoße mit Buttermöhren dazu Kartoffel-Stampf	Cremige Milchnudeln Zimt und Zucker	Pudding mit Erdbeergeschmack
Mittwoch, 18.03.2026	Pilzragout in Sahnesauce an Brechbohnen und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Weizenmischbrot	Schattenmorellen- kompott
Donnerstag, 19.03.2026	Gegrillte Hähnchenschenkel an Geflügelsoße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Lauchcremesuppe vom frischem Lauch mit einer Scheibe Weizenmischbrot	Mandelpudding
Freitag, 20.03.2026	Matjesfilet "Hausfrauen Art" an Apfelremoulade mit Salzkartoffeln	Dicke Bohnen-Eintopf Kartoffelwürfel und gewürfeltem Kasseler	Götterspeise Waldmeister Vanillesoße
Samstag, 21.03.2026	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben und einer Scheibe Roggen Bauernbrot	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeerkompott und Zimt & Zucker	Joghurt Waldbeere
Sonntag, 22.03.2026	Berliner Schweinenackenbraten am Bratensoße mit Apfel Rotkohl Salzkartoffeln	Broccolicremesuppe mit Frisches Baguettebrot	Eisbecher Vanille

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: