

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 16.03.2026	Blumenkohlcremesuppe	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße und Reibekäse	Süßer Reisauflauf dazu Aprikosenkompott und Vanillesoße	Frisches Obst
Dienstag, 17.03.2026	Zwiebelsuppe klar	Quiche Lorraine an Endiviensalat und Essig Öl Dressing	Gnocchi-Spinat-Auflauf an Endiviensalat dazu Essig Öl Dressing	Obstsalat "Tropic"
Mittwoch, 18.03.2026	Zucchinicremesuppe	Käsespätzle Projekt mit Röstzwiebeln dabei Eisbergsalat und Essig Öl Dressing	vegetarische Lasagne mit Eisbergsalat und Essig Öl Dressing	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 19.03.2026	Tomatencremesuppe Projekt	Hähnchenbrust natur dazu Paprikasoße an Spiralnudeln und Lauchgemüse	Fusilli Spiralen Primavera	Pudding mit Schokoladengeschmack
Freitag, 20.03.2026	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art"	Schlemmerfilet mit Broccoli und Käse gratiniert auf Kartoffelpüree dazu Blattspinat	Broccoli-Kartoffelaufwurf und Gurkensalat	Milchreis Kirschkompott
Samstag, 21.03.2026		Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit Bockwurst	Apfelstrudel auf Vanillesoße und Apfelkompott	Süße Quarkspeise
Sonntag, 22.03.2026	Rinderbrühe mit Markklößchen	Schweineschnitzel paniert mit geschmorten Zwiebeln an Herzoginkartoffeln dazu frischer bunter Salat und French-Dressing	Gemüseschnitzel an Herzoginkartoffeln dazu frischer bunter Salat und French-Dressing mit geschmorten Zwiebeln	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: