

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Blumenkohlcremesuppe	Hähnchenschenkel Thymian-Bratensoße Rahmkohlrabi Butterspätzle	Käsespätzle geschmorte Zwiebeln Apfelmus	Fruchtcocktail
Dienstag, 18.03.2025	Möhrensalat	Marillenknödel Vanillesoße	Bunte Nudeln Hackfleischsoße "Bologneser Art" Tomatensalat	Quarkspeise Pfirsich
Mittwoch, 19.03.2025	Herzhafte Grießsuppe	Gebratene Fleischwurst Senfsoße Wirsinggemüse Schwenkkartoffeln	bunter Salatteller Joghurt-Quark-Kräuter dressing Gebakener Camembert	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 20.03.2025	Tomatencremesuppe	Schweinskopfsülze Remoulade Bratkartoffeln Rote Bete	Hausgemachte Reibekuchen Apfelmus	Vanillepudding
Freitag, 21.03.2025	Gemüsebrühe	gedünstetes Seelachsfilet Kräutersauce Petersilienkartoffeln Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	2 gekochte Eier Remoulade Petersilienkartoffeln Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing	Birnenkompott
Samstag, 22.03.2025		Erseneintopf Fleischwurstwürfel	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Frisches Obst
Sonntag, 23.03.2025	Festtagsuppe	Sauerbraten "Rheinisch" Rotkohl Kartoffelklöße	Gemüseschnitzel Kaisergemüse Kartoffelklöße	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: