

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Gemüsebrühe + Eierstich	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit brauner Sauce dazu Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce dazu Tomatensalat mit Essig- Öl Dressing	Pfirsichkompott
Dienstag, 18.03.2025	Blumenkohlcremesuppe	Currywurst mit hausgemachter Currysauce dazu Pommes frites und frischer bunter Salat mit Essig- Öl Dressing	Gefüllte Marillenknödel mit heißer Vanillesauce und warmen Kirschen	Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025	Hühnerbrühe mit Nudeln	Hausgemachte Frikadelle mit Speck-Bratensauce dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Bunter Gemüseteller mit Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 20.03.2025	Lauchcremesuppe	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Kräutersauce dazu frischer bunter Salat mit Joghurtdressing	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und frischer bunter Salat mit Joghurtdressing	Pudding mit Karamellgeschmack
Freitag, 21.03.2025	Rinderbrühe mit Gemüse	Gebackenes Seelachsfilet mit Sc. Remoulade dazu Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat mit Essig- Öl Dressing	2 gekochte Eier mit Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat mit Essig- Öl Dressing	Mandarinenkompott
Samstag, 22.03.2025		Grüner Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben und Weizenmischbrot	Grüner Bohneneintopf vegetarisch dazu Weizenmischbrot	Frisches Obst
Sonntag, 23.03.2025	Rinderbrühe mit Eierstich Projekt	Kräuternackenbraten mit Bratenrahmsauce dazu Kartoffelgratin und Speckbohngemüse	Nudelaufguss mit Gemüse und Käse dazu Carbonarasauce und Tomatensalat mit Essig- Öl Dressing	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: