

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Hühnerbrühe mit Eierstich	Hähnchenbrust in Zwiebelrahmsoße mit Kartoffel-Kräuterpüree dazu Puszatasalat	Pfannkuchen mit Quarkfüllung & Rosinen	Pfirsichkompott
Dienstag, 18.03.2025		Gemüseintopf "Gärtnerinnen Art" mit frisches Baguettebrot		Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025	Gemüsebrühe mit Einlage	Schweinegeschnetzelte in Hollandaise-Sauce mit Kaisergemüse und Butterreis	Bunter Gemüseteller mit Soße Hollandaise	Vanillepudding
Donnerstag, 20.03.2025	Rinderbrühe mit Markklößchen	Putengeschnetzeltes "Gyros" mit Zaziki und tomatisierte Reismudeln dazu Bauernsalat	Bunte Reis Pfanne mit Gemüse	Fruchtjoghurt
Freitag, 21.03.2025	Gemüsecremesuppe	Pangasius gedünstet in Kräuterrahmsoße dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Eierfrikassee mit Gemüse und Salzkartoffeln	Süße Quarkspeise
Samstag, 22.03.2025		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel dazu frisches Baguettebrot		Frisches Obst Projekt
Sonntag, 23.03.2025	Festtagssuppe	Putenrollbraten in eigener Soße mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	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: