

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Hausgemachter Hackbraten an Zwiebelrahmsoße mit Blumenkohlgemüse und Kartoffel-Möhrenstampf	Warmer Milchreis mit Zimt und Zucker	Pfirsichquarkspeise
Dienstag, 18.03.2025	Tortellinauflauf mit Spargel und Putenstreifen an Kräutersahnesoße dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Zarte Hähnchenbrust an Currysoße mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree	Puddingcremespeise
Mittwoch, 19.03.2025	Möhren-Kartoffeleintopf mit Würstchenscheiben	Rührei mit Speck dazu Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	Rote Grütze mit Vanillesauce
Donnerstag, 20.03.2025	Kasselerbraten an Bratensauce mit Ananaskraut und Schwenkkartoffeln	Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüse an Champignonrahmsoße dazu ein bunter Krautsalat	Schokoladenpudding
Freitag, 21.03.2025	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat	Käsespätzle dazu geschmorte Zwiebeln und Apfel-Möhren-Rohkost	Kirschgötterspeise mit Sahnehaube
Samstag, 22.03.2025	Hühnersuppeneintopf mit Reis und Gemüseeinlage	Schinkennudeln an Tomatensoße dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing	Erdbeerkompott
Sonntag, 23.03.2025	Spießbraten vom Nacken an Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kroketten	Frische Blattsalate mit Schinken und Käsestreifen dazu Essig-Öl-Dressing	Rhabarberkompott auf Vanillepudding

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: