

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Kartoffelcremesuppe	Bauernomelette mit Eier und Speck dazu frischer bunter Salat	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Joghurt Pfirsich Maracuja
Dienstag, 18.03.2025	Geröstete Grießsuppe	Hackbraten mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Polenta mit Tomatensoße und Blumenkohl	Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025	Spinatcremesuppe	Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße und frischem buntem Salat	Gnocchi-Gemüsepfanne mit frischem buntem Salat	Schokoladenpudding
Donnerstag, 20.03.2025	Gemüsebrühe mit Backerbsen	Currywurst mit Pommes Frites und frischem buntem Salat	Vegetarische Minestrone mit Gemüse und Nudeln dazu Bauernbrot	Joghurt Erdbeere
Freitag, 21.03.2025	Kräutercremesuppe	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Dampfnudel mit Vanillesoße dazu Birnenkompott	Frisches Obst
Samstag, 22.03.2025		Weißkrauteintopf mit Gemüsestreifen und Bauernbrot		Vanillepudding
Sonntag, 23.03.2025	Eierflockensuppe	Burgunderbraten in Rotweinssoße mit Butterspätzle und buntem Salatteller		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: