

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag, 17.03.2025	<b>Rosenkohl cremesuppe</b>	<b>Rinderleber Berliner Art in Zwiebelsoße mit Kartoffelpüree und Apfelkompott</b>	<b>Bockwurst mit Senf und Pellkartoffelsalat</b>	<b>vegetarische Frikadelle mit Senf und Pellkartoffelsalat</b>	<b>Birnenkompott</b>
Dienstag, 18.03.2025	<b>Zwiebelsuppe klar</b>	<b>Wirsingintopf mit Kartoffelwürfel und Hackfleisch</b>	<b>Speckpfannkuchen mit Dillgurkenhappen</b>		<b>Joghurt Stracciatella</b>
Mittwoch, 19.03.2025	<b>Tomaten cremesuppe</b>	<b>Heringsstipp mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat</b>	<b>Hühnerfrikasse mit buntem Gemüse und Butterreis</b>		<b>Mandel- Pudding</b>
Donnerstag, 20.03.2025	<b>Hühnerbrühe mit Nudeln</b>	<b>Putengulasch mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln</b>	<b>Lasagne hausgemacht</b>	<b>vegetarische Lasagne</b>	<b>Pflaumen- kompott</b>
Freitag, 21.03.2025	<b>Gemüse cremesuppe</b>	<b>panierter Seelachs mit Lauchcremesuppe und Petersilienkartoffeln</b>	<b>Schweineschnitzel paniert mit geschmorten Zwiebeln an Erbsen und Röstkartoffeln</b>		<b>Quarkspeise mit Fruchtcocktail</b>
Samstag, 22.03.2025		<b>Hühnersuppeneintopf mit Nudeln und Gemüse</b>	<b>Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße</b>		<b>Fruchtjoghurt Banane</b>
Sonntag, 23.03.2025	<b>Festtagssuppe</b>	<b>Schweinenackenbraten in Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklöße</b>	<b>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln</b>		<b>Mousse au Chocolat</b>

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: