

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Gemüsecremesuppe	Bratwurst fein mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Speckpfannkuchen mit Kräuterquark	Joghurt Erdbeere
Dienstag, 18.03.2025		Gemüse Eintopf mit Bockwurstscheiben	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße	Pudding mit Schokoladengeschmack
Mittwoch, 19.03.2025	Gemüsebrühe mit Einlage	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Gabelspaghetti	Gedünstetes Fischfilet auf Kräutersoße mit Kartoffelpüree und buntem Salat	Frisches Obst
Donnerstag, 20.03.2025	Broccolicremesuppe	Hausgemachter Hackbraten in Rahmsoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel- Gemüseauflauf	Götterspeise Himbeer Vanillesauce
Freitag, 21.03.2025	Zwiebelsuppe klar	Fischstäbchen mit Senfsoße dazu Erbsen und Kartoffelpüree	Rührei mit Speck dazu Bratkartoffeln und bunter Salat	Vanillepudding
Samstag, 22.03.2025		Weißer Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben	Hefeknödel mit heißer Vanillesoße	Pfirsichkompott
Sonntag, 23.03.2025	Rinderbrühe mit Nudeln	Schweinenacknbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Champignonrahmsoße und Röstitaler	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: