

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Spinatcremesuppe	panierter Schweinebauch mit Jägersoße dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffel	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse dazu Basilikusoße und Dillgurkenhappen	Erdbeer Joghurt
Dienstag, 18.03.2025	Zwiebelsuppe	feine Bratwurst mit Bratenrahm-Soße, Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	Pudding mit Vanillegeschmack
Mittwoch, 19.03.2025		Kartoffelsuppe mit Bauchspeck und Gemüse	Kaiserschmarrn mit Erdbeersoße	Obstsalat
Donnerstag, 20.03.2025	Kartoffelcremesuppe	Hähnchenschenkel mit Geflügelrahmsoße und Gemüserveis	Gemüse Vollkornbratling mit Tomatensoße und Gemüserveis	Rote Grütze dazu Soße mit Vanillegeschmack
Freitag, 21.03.2025	Kohlrabicremesuppe	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Pfirsich-Quarkspeise
Samstag, 22.03.2025		Gemüseeeintopf "Gärtnerinnen Art" mit Kartoffeln und Rindfleisch	Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsoße	Aprikosenkompott
Sonntag, 23.03.2025	Rinderbrühe mit Eierstich	Schweinebraten mit Senfkruste dazu braune Soße, Apfel Rotkohl und Salzkartoffel	Semmelknödel mit Rahmpilzen und Apfel Rotkohl	Pudding mit Erdbeergeschmack

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: