

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025	Paprikaschote mit Tomatensoße und Gemüsereis	Blumenkohl Käse Medaillon mit Soße Hollandaise Gemüsereis	Fruchtsaftpudding mit Sahnehaube
Dienstag, 18.03.2025	Kasselerbraten mit Bratensenfsoße, Sauerkraut und Stampfkartoffeln	vegetarische Lasagne Kopfsalat Joghurt Kräuter Dressing	Quarkspeise Beeren
Mittwoch, 19.03.2025	Grüner Bohneneintopf mit Mettenden	Riesengermknödel Powidl mit Vanillesoße	Frisches Obst
Donnerstag, 20.03.2025	Geflügel-Köttbullar mit Jägersoße, Erbsen und Möhren und Spiralnudeln	Paprika-Cremesuppe mit Kartoffeleinlage	Vanillepudding mit Schokostreusel
Freitag, 21.03.2025	Rotbarschfilet paniert dazu Lauchgemüse in Rahm und Salzkartoffeln	Gemüse Vollkornbratling dazu Lauchgemüse in Rahm Salzkartoffeln	Obstsalat "Tropic" mit Sahnehaube
Samstag, 22.03.2025	Kartoffeleintopf mit Bockwurstscheiben	Quarkauflauf mit Erdbeersoße	Fruchtjoghurt
Sonntag, 23.03.2025	Cremesuppe Schweinenackenbraten mit Bratenrahm-Soße, Rotkohl und Kartoffelgratin	Cremesuppe Nudelauf mit Gemüse und Käse überbacken	Eisbecher Vanille

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: