

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 17.03.2025		Hähnchenbrust-Piccata mit Tomatensoße, Bratkartoffeln und frischem bunten Salat in Essig-Öl	Käsespätzle mit frischem bunten Salat in Essig-Öl	Mandarinenquark
Dienstag, 18.03.2025		Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat	Möhrengemüse mit Graubrot	Frisches Obst
Mittwoch, 19.03.2025		Fischnuggets mit Remoulade, dazu Gemüsesalat und Kartoffelpüree	Weißer Bohneneintopf mit Toast	Kirschgötterspeise mit Vanillesoße
Donnerstag, 20.03.2025		Gyros von der Pute mit Zaziki, dazu Tomatenreis und Spitzkohlsalat	Kartoffel-Gemüse-Linsenauf mit Spitzkohlsalat	Griesflammerie
Freitag, 21.03.2025		Heringstipp mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Schwenkkartoffeln	2 gekochte Eier in Senfsoße, Schwenkkartoffeln und Tomatensalat	Pudding mit Vanillegeschmack
Samstag, 22.03.2025		Hackfleisch-Käseeintopf mit Kartoffeln und Lauch	Marillenknödel mit heißer Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 23.03.2025	Rinderbrühe mit Nudeln	Hähnchen-Cordon Bleu mit Rahmsoße, Bratkartoffeln und Kopfsalat in Joghurt-Kräuter dressing	Gebratenes Gemüse mit Petersiliensoße, Serviettenknödeln und Kopfsalat in Joghurt-Kräuter dressing	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: