

Änderungen vorbehalten

| Tag | Menü I | Menü II | Dessert |
|---------------------------|---|---|---|
| Montag, 24.03.2025 | Risoleekartoffeln an Rahmchampignons mit Mixsalat im Sahnedressing | Sahnige Lauchcremesuppe Frisches Weißbrot mit Kartoffelwürfeln und | Apfelkompott |
| Dienstag, 25.03.2025 | Bunter Nudelaufauf mit frischem Gemüse und Gouda überbacken | Germknödel mit heiße Vanillesoße und Zimt und Zucker | Sahnepudding Fruchtsoße |
| Mittwoch, 26.03.2025 | Feines Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis | Broccoli-Cremesuppe einer Scheibe mit Kartoffelwürfeln und Weizenmischbrot | Himbeerpudding Sahnehaube |
| Donnerstag, 27.03.2025 | Gemüse-Kartoffelaufauf Kräutern und Kasselerbraten an Bratensoße | In Vollmilch gekochter Milchreis mit heißen Kirschen Zimt & Zucker | Vanillepudding Schokoladensoße |
| Freitag, 28.03.2025 | Auf Gemüsebett gegart mit Gedünstetes Seelachsfilet Salzkartoffeln und Tomatensoße | Bunte Reispfanne mit frischem Gemüse und Tomatensoße | Götterspeise Waldmeister Vanillesoße |
| Samstag, 29.03.2025 | Gemüse Eintopf "Gärtnerinnen Art" Bockwurstscheiben Bauernbrot | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit heißen Blaubeeren Zimt & Zucker | Joghurt Pfirsich Maracuja |
| Sonntag, 30.03.2025 | Saftiger Sahnebraten an Rahmsoße mit Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Salzkartoffeln | Sahnige Blumenkohlsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frisches Baguettebrot gek. Schinkenstreifen | 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: