

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.03.2025	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Brötchen	Riesengermknödel Kirsch mit heiße Vanillesoße	Frisches Obst
Dienstag, 25.03.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Schwarzwurzel in Rahm und Salzkartoffel	vegetarische Fleischkäse mit Kartoffelpüree und Spiegelei dazu Rote Bete Salat	Pudding mit Erdbeergeschmack
Mittwoch, 26.03.2025	Hackfleischsoße "Bologneser Art" mit Penne und Reibekäse dazu Gurkensalat klar	Blumenkohl-Käse Medaillon mit Kräuterrahmsoße und Petersilienkartoffeln dazu Gurkensalat klar	Schoko-Minz Joghurt
Donnerstag, 27.03.2025	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Reibekäse dazu Tomatensalat	Mousse au Chocolat Fruchtsoße
Freitag, 28.03.2025	Backfisch mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	Panna Cotta
Samstag, 29.03.2025	Linseneintopf mit Knackwurst dazu Graubrot	Milchnudeln mit Vanillesoße	Rhabarberkompott
Sonntag, 30.03.2025	Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken, Knoblauchdip dazu frischer bunter Salat	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: _____