

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.03.2026	Geflügelfleischkäse mit Süßem Senf dazu Erbsen und Möhren mit Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch in Bratensoße mit Kartoffelpüree	Schokoladenpudding
Dienstag, 24.03.2026	Chili con carne mit Reis dazu frischer bunter Salat mit Essig Öl Dressing	Gemüsebratling mit Kräuterquark dazu frischer bunter Salat und Essig Öl Dressing	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 25.03.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Frisches Obst
Donnerstag, 26.03.2026	Gebratene Hähnchenbrust in Zwiebelsoße mit Röstitalern dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing	Semmelknödel mit Rahmchampignons dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing	Birnenkompott
Freitag, 27.03.2026	Seelachsfilet Bordelaise in Weißweinsoße mit Schwenkkartoffeln und frischer bunter Salat mit French-Dressing	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und frischer bunter Salat mit French-Dressing	Puddingcremespeise
Samstag, 28.03.2026	Graupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Arme Ritter mit heißer Vanillesoße	Frisches Obst
Sonntag, 29.03.2026	Hackbraten in Bratensoße dazu Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	Spirelli Nudeln in Tomatensoße mit Basilikum und Oliven	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: