

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.03.2026	Bratwurst fein an Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Minestrone mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Apfelmus
Dienstag, 24.03.2026	Schweinskopfsülze an Remoulade und Bratkartoffeln dazu Pusztaalat	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfel Roggen Bauernbrot dazu Pusztaalat	Frisches Obst
Mittwoch, 25.03.2026	Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Grießbrei Zimt und Zucker dazu Erdbeersoße	Fruchtcocktail
Donnerstag, 26.03.2026	Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensoße und Reibekäse dazu Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Schweinegulasch "Szegediner Art" mit Salzkartoffel dazu Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Birnenkompott
Freitag, 27.03.2026	Fischragout mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Gemüseauflauf	Joghurt Waldbeere
Samstag, 28.03.2026	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" dazu Roggen Bauernbrot	Karotteneintopf mit Rindfleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Frisches Obst
Sonntag, 29.03.2026	Schweinenackenbraten an Bratensoße mit Apfel Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Hefeknödel an Heidelbeeren	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: