

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.03.2025	feiner Nudleintopf mit Rindfleisch und herbstlichen Gemüse	deftiger Paprika-Wurstgulasch dazu Kartoffel-Kräuterpüree	Apfelkompott
Dienstag, 25.03.2025	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat Lachssahnesoße Frühlingszwiebeln	kleine Partyfrikadellen Letschosoße und Kartoffel-Kräuterpüree	Schattenmorellenkompott
Mittwoch, 26.03.2025	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Salatgurke und Petersilienkartoffeln	gebratener Blumenkohl mit Soße Hollandaise Kochschinkenstreifen und Petersilienkartoffeln	Fruchtjoghurt
Donnerstag, 27.03.2025	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch	Putengeschnetzeltes mit mediterranen Gemüse Parikasoße dazu Reis	Aprikosenpudding
Freitag, 28.03.2025	panierter Seelachsfilet mit Ratatouille- Gemüse und Kartoffelpüree	Ungarischer Kesselgulasch "Budapester Art" Frische Paprika und Kartoffelwürfeln	bunter Salatteller Essig-Öl- Dressing
Samstag, 29.03.2025	Schweinskopfsülze Remouladensoße mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	leckere Pfannkuchen mit heißer Schokoladensoße	Apfelmus
Sonntag, 30.03.2025	Kasselerbraten Bratensenfsoße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	Kasselerbraten Bratensenfsoße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	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: