

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.03.2026	Hörnchennudeln Tomatensoße mit Basilikum dazu gebratene Fleischwurstwürfel und Reibekäse	Marillenknödel mit Vanillesoße	Schattenmorellenkompott
Dienstag, 24.03.2026	pan. Hähnchenschnitzel mit Käsesoße dazu Buttererbsen und Kartoffelpüree	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Kräutersoße dazu frischer bunter Salat Klarer Dressing	Süße Quarkspeise
Mittwoch, 25.03.2026	Feuerfleisch (mild) Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf mit gewürfeltem Kasseler und Kartoffelwürfeln dazu Roggen Bauernbrot	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Donnerstag, 26.03.2026	Schweinskopfsülze an Remoulade dazu Gewürzgurke und Bratkartoffeln	Eieromelett Rahmspinat Salzkartoffel	Mandarinen-Pfirsichkompott
Freitag, 27.03.2026	Bifteki gefüllt mit Metaxasoße und Tomatenreis	Bifteki gefüllt mit Metaxasoße und Tomatenreis	Griechischer Joghurt mit Beerentopping
Samstag, 28.03.2026	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen dazu Roggen Bauernbrot	warmer Milchreis mit zerlassener Butter Zimt und Zucker	Frisches Obst
Sonntag, 29.03.2026	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Serviettenknödel	Grießdessert mit Fruchtsoße

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: