

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.03.2025	Paprikacremesuppe	Hausgemachte Frikadelle in Rahmsoße mit Kartoffelpüree und Wachsbrockbohnenalat	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Joghurt Pfirsich Maracuja
Dienstag, 25.03.2025		Erseneintopf mit Bockwurstscheiben	Grießbrei mit heißem Fruchtcocktail	Himbeerpudding
Mittwoch, 26.03.2025	Gemüsebrühe mit Einlage	"Falsches Kotelette" Panierter Schweinebauch mit Speckkartoffelsalat	Reibekuchen mit Sommergemüse in Hollandaise und Käse überbacken	Frisches Obst
Donnerstag, 27.03.2025	Kohlrabicremesuppe	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsoße Butterreis	Kartoffel- Lauchgratin mit Hackfleisch	Götterspeise Kirsch Vanillesoße
Freitag, 28.03.2025	Broccolicremesuppe	Gebratenes Seelachsfilet auf Zitronensoße mit Broccoli und Kartoffelpüree	Omelette mit Rahmchampignon und Kartoffelpüree	Vanillepudding
Samstag, 29.03.2025		Möhren-Kartoffeleintopf mit gewürfeltem Kasseler	Heißer Vanillepudding mit heiße Kirschen	Apfelmus
Sonntag, 30.03.2025	Rinderbrühe mit Nudeln	Schweinenacknbraten mit Brechbohngemüse und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Erbsen und Salzkartoffeln	Eisbecher Vanille- Schokolade

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: