

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.03.2026	Geröstete Grießsuppe	Bratwurst fein mit Jägersoße dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus	Fruchtjoghurt
Dienstag, 24.03.2026	Hühnerbrühe mit Nudeln	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Tortellini mit Käsefüllung in Kräutersahnesoße mit Kaisergemüse	Fruchtcocktail
Mittwoch, 25.03.2026		Kartoffeleintopf mit Fleischklößchen	Grießbrei mit Fruchtsoße	Schokoladenpudding
Donnerstag, 26.03.2026	Kohlrabicremesuppe	Nudelaufwurf mit Gemüse und Käse dazu Möhrensalat	Paprikaschote gefüllt mit Tomatensoße mit Basilikum und Butterreis	Milchreis
Freitag, 27.03.2026	Spinatcremesuppe	Pangasius in Eihülle mit Fischkräutersoße Blattspinat mit Sahne dazu Salzkartoffeln	2 gekochte Eier mit Senfsoße dazu Blattspinat mit Sahne und Kartoffelpüree	Birnenkompott
Samstag, 28.03.2026		Wirsingeintopf mit Kartoffelwürfel	Milchreis dazu heiße Kirschen	Süße Quarkspeise
Sonntag, 29.03.2026	Festtagssuppe	Schweineroulade in eigener Soße mit Rosenkohl in Rahm dazu Butterspätzle	Rindergulasch in Rahmsoße mit Rosenkohl in Rahm dazu Butterspätzle	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: