

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 23.03.2026	panierter Schweinebauch mit Bratensoße und Speckbohnen dazu Salzkartoffeln	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Götterspeise Kirsche mit Vanillesoße
Dienstag, 24.03.2026	Frikadelle mit Zwiebelsoße dazu Blumenkohlrahmgemüse und Petersilienkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Pudding mit Sahnegeschmack und Erdbeersoße
Mittwoch, 25.03.2026	Kohlrabieintopf mit Hackfleisch und Frischkäse mit Bauernbrot	Nudelauflauf mit Gemüse und Sauce Hollandaise	Waldbeerenquark
Donnerstag, 26.03.2026	Reibekuchen mit Apfelmus	Paprika-Wurstgulasch mit Spiralnudeln	frisches Obst
Freitag, 27.03.2026	gebratenes Heringsfilet mit Kräutersoße und Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel Kräuter-Bratensoße und Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Pudding mit Vanillegeschmack mit Sahnehaube
Samstag, 28.03.2026	Weißkohleintopf mit Rindfleisch mit Bauernbrot	Gemüsecremesuppe mit Suppenfleischklößchen	hausgemachter Fruchtjoghurt
Sonntag, 29.03.2026	geschmorter Kasselerbraten mit Bratensoße Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Putengulasch mit Rahmmöhren und Kartoffelpüree	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: