

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.04.2026	Sauerbraten in eigener Soße mit Apfel Rotkohl und Kartoffelklöße	Marillenknödel mit heißer Vanillesoße	Eisbecher Vanille-Schokolade
Dienstag, 07.04.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln dazu Rote Bete Salat	Minestrone mit Speckwürfel dazu Roggen Bauernbrot und Rote Bete Salat	Frisches Obst
Mittwoch, 08.04.2026	Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen dazu Roggen Bauernbrot	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleischwürfel dazu Roggen Bauernbrot	Schokopudding
Donnerstag, 09.04.2026	Schweinegulasch Ungarische Art an Kartoffelpüree dazu Selleriesalat	Tortellini gefüllt mit Käse und Tomatensoße dazu Selleriesalat	Fruchtcocktail
Freitag, 10.04.2026	panierte Fischfrikadelle an Dillrahmsauce und Schnittlauchkartoffeln dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Pfannkuchen Zimt und Zucker mit Apfelmus dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Dressing	Vanillepudding
Samstag, 11.04.2026	Steckrübeneintopf mit Schweinefleischwürfel dazu frisches Weißbrot	Soljanka mit Creme Fraiche dazu frisches Weißbrot	Frisches Obst
Sonntag, 12.04.2026	Hähnchenschenkel an Bratensauce mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	Champignon-Kartoffelauflauf	Mandarinenkompott

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: