

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 06.04.2026	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Tomatensalat und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße mit Salzkartoffeln und Tomatensalat	Pudding mit Schokoladengeschmack
Dienstag, 07.04.2026	Putenmedaillons in Soße mit Kartoffelkroketten und Kohlrabigemüse in Soße	Nudelpfanne Tomate Total	Fruchtjoghurt
Mittwoch, 08.04.2026	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch dazu Weizenbrötchen	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln dazu Weizenbrötchen	Vanillepudding
Donnerstag, 09.04.2026	Reibekuchen mit Zwiebeln und Apfelmus	Quark-Grießauflauf Schwarzwälder Art	Götterspeise Kirsch
Freitag, 10.04.2026	Alaska-Seelachsknusperfilet auf Soße mit Salzkartoffeln dazu Bohnensalat	Spätzle-Gemüse-Pfanne	Fruchtjoghurt
Samstag, 11.04.2026	Möhren-Kartoffel-Eintopf dazu Graubrot	Erbsensuppe mit Bockwurst	Frisches Obst
Sonntag, 12.04.2026	Hackbraten in herzhafter Bratensoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	Makkaroniaufauf vegetarisch dazu Gurkensalat in Dill-Sahnesoße	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: